

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 41. Entrée von Frikando (Fricandea) mit Sattel-Krebse, herrschaftlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

3 — 4 Pfund ab, und wäscht ihn sauber aus, schneidet ihn in 16 Stücke, legt diese auf eine Schüssel, gibt ihnen Salz, schneidet feine Kräuter, als 12 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie, Salbei, und 2 Lorbeerblätter daran, und gießt 12 Loth zerlassene Butter dazu, und läßt ihn etliche Stunden stehen. Wenn es Zeit ist, so stecke ihn an einen kleinen Spieß, binde diesen hernach auf einen großen Spieß, rücke ihn zum Feuer, und laß ihn schön braten; begieß ihn öfters mit heißer Butter und den Kräutern, und bestreue ihn zuletzt mit Semmelmehl.

Die Brühe dazu wird gemacht:

Schneide Petersilie mit wenig Bertram und Schnittlauch fein in einen Tiegel, gib eine obere Kaffeschale voll Provençeröl, welches aber zuvor heiß gemacht werden muß, ein wenig Senf, so viel als $\frac{1}{2}$ Kaffeschale ausmacht, und etwas Salz dazu, rühre es mit wenigem Essig ab, gieß sodann die Brühe auf die Schüssel, lege den Kal darauf, und drücke den Saft von einer Zitrone darüber.

Du kannst ihn auch auf dem Rost braten, auch eine andere Brühe dazu geben, wie derer schon viele beschrieben worden sind; man gibt auch nur blos Zitronen dazu.

N^o 41. Entrée von Frikando (Fricandeau) mit Sattel = Krebsen, herrschaftl. ch.

Schneide von einem Kalbschlegel, welcher 7 bis 8 Pfd. haben kann, die Haut, nimm die Filets heraus, oder noch besser, schneide in 3 Theile getheilte Frikandostücke, klopfe sie mit dem Hackmesser etwas breit, spicke dieselben mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck so fein, als möglich ist, lege sie in frisches Wasser, und laß sie einen Wall aufkochen; dann nimm sie heraus, und gib sie in frisches Wasser. Darauf lege sie in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 und $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, setze sie auf ein Kohlenfeuer, bedecke sie auch oben mit einem Deckel voll Kohlen, und laß sie langsam dünsten, bis die Frikandostücke ganz weich sind; man muß aber selbe mit dem Saft öfter begießen, damit sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Dann siede 12 große Krebse im Salzwasser ab, wenn sie kalt sind, schneide die Beine ab, oben auf dem Buckel der Krebse schneide eine Oeffnung in der Größe eines 3 Kreuzerstückes, und nimm das Eingeweide heraus; hernach schneide eine rohe Kapaunen- oder Hühnerbrust mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, und gib das nöthige Salz

und ein wenig Muskatennuß dazu. Weiche ein Kreuzerbrod, von welchem aber das Braune geschnitten wird, in Milch ein, drücke es fest aus, und gib es zu dem zusammengeschnittenen Fleisch nebst dem Weißen von 2 Eiern. Dann stoße die ganze Masse im Mörser sehr fein zusammen, und fülle die ausgehöhlten Krebse damit ganz voll. Hierauf schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch in 12 kleine Stückchen in der Größe eines kleinen Fingers, aber nicht dicker, als eines starken Messerrückens dick, klopfe sie mit dem Messer, und spicke sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck recht fein, binde ein jedes auf einen Krebs ober der Fülle, lege die Krebse in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute Fleischbrühe dazu, und laß sie $\frac{3}{4}$ Stund kochen. Ist es Zeit anzurichten, so gib die Trikandostücken auf die Schüssel; die Krebse lege neben herum, und mache die Brühe, wie folgt.

Laß $1\frac{1}{2}$ Schoppen Coulis, ein kleines Trinkglas voll guten Wein, auch eines Hühneries groß Glas, das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen wohl verkochen, mache die Brühe durch ein Haarsieb, und gib etwas an die Trikandostücke; die übrige Brühe wird abgesondert gegeben.

Anmerkung. Um die Brühe besser zu machen, kann man den übrigen Saft, in welchem die Trikandostücke gelegen sind, in die Brühe geben, und damit verkochen lassen.

N^o 42. Entrée von Schwarzwildpret mit einer Hachis-Sauce (Brühe), herrschaftlich.

Für 12 Personen wasche 4 Pfd. Schwarzwildpret sauber, lege es in einen Topf oder Kesselchen, gib $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Wein, 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 30 Wachholderbeeren, $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, 12 Nägelein, u. 10 weiße Pfefferkörner, auch nöthiges Salz, dazu, und laß es in diesen Sud weich kochen. Dann nimm 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, eine Zitronenschale, ein kleines Pfötchen kleine Kapern, schneide alles mit dem Schneidmesser fein zusammen, gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege das Finscur hinein laß es dünsten, gib 2 kleine Schöpflöffelvoll Coulis auch soviel als ein Ei groß Glace das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen, ein kleines Gläschen Wein dazu und laß die Brühe verkochen. Wird es Anrichtzeit so nimm das Wildpret heraus lege es auf ein Schneidbret, schneide oben die Haut ringsherum ab, streue feingestobenen Zucker darauf, und brenne mit einem Plätteisen oder Schaufel welche