

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 55. Ochsen gaumen auf Hühnerkammart

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

Braise, und schneide 28 Hühnerkämme daraus. Hernach schneide von einer Zweikreuzersemmel eben so viele Stückchen, und backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb. Dann gib auf die Schüssel, in welcher du anrichten willst, ein wenig Farse (die schon bei den Einlagen zur Suppe vorkam) und bestreiche den Boden damit; nach diesem stecke rings um die Schüssel die Kämme von Brod und Gaumen, d. i. abwechselnd eines von Brod das andere von Gaumen. Stelle es sodann auf die Gluth, und laß es anziehen, damit sie sich halten.

Nachher schneide die Gaumen, welche überbleiben, in kleine Stückchen, gib 2 Paar Prieße wie auch 8 Trüffeln zuvor geschält, gewaschen und klein würfelartig geschnitten, auch eine kleine Handvoll Morcheln dazu, mache ein Ragout daraus, und zwar mit dem Saft einer Zitrone ein wenig pikant. Gib es hernach, wenn es kalt ist, in die Mitte hinein, und wenn es bald Zeit zu Anrichten ist, setze die Gaumen im Backofen, daß sie durchaus warm werden; bedecke sie oben mit Papier, und nimm, ehe du anrichtest, oben das Fett ab.

N^o 54. Ochsen gaumen grillirt.

Wasche und puße 14 Ochsen gaumen sauben, siede sie in Bouillon ganz weich, schneide sie hernach in schöne Stücke, jedoch eines so groß, wie das andere, gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth Butter, etwas feingeschnittener Petersilie und Salz, passire sie ein wenig auf dem Feuer, und lege sie mit feingeriebenem Semmelmehl schön garnirt auf den Rost.

Ist es bald Zeit zur Tafel, so setze sie auf die Gluth, laß sie schön grilliren, rangire sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone darüber, und gib ihnen unten ein wenig gute Jus in die Schüssel.

N^o 55. Ochsen gaumen auf Hühnerkamm- Art.

Wenn die Ochsen gaumen (wie schon ist gezeigt worden) gepußt, gewaschen und weichgesoteen sind, so stech sie mit einem kleinen runden Ausstecheisen aus, schneide sie mit dem Messer in der Mitte von einander, und nachher in der Form eines Hühnerkamms. Dann schneide eine Handvoll Champignons klein, und gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth frische Butter; passire sie, und lege die Gaumen auch dazu. Stäube 1 Koch-

löffel voll Mehl daran, fülle sie mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Bouillon auf, und laß sie einkochen

Wird es Zeit zum Anrichten, so legire sie mit 4 Eierdottern, drücke den Saft von einer Zitrone daran, streue etwas feingeschnittene Petersilie darauf, und gib sie warm zur Tafel.

N^o 56. Ragout, Bouquets vom Kalbfleisch, bürgerlich.

Schneide von 2 Pfund mageren Kalbfleisches die Haut hinweg, schabe das Kalbfleisch auf einem Schneidbret, gib $\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett dazu, das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatennuß. Schneide dies alles mit dem Schneidmesser fein zusammen, so wie auch 12 Charlotten und etwas Petersilie, gib in ein Kastrol 6 Loth Butter, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, laß es ein wenig weich dünsten, gib das Weichgedünstete sonach zu dem zusammengeschnittenen Fleisch und Nierenfett, und stoße die ganze Masse im Mörser nochmals, damit sie noch feiner werde. Dann formire auf einem Schneidbret kleine Bouquets daraus, in der Größe der Lammskarbonnadenstückchen, tunke sie in 2 zerklöpfte Eier ein, wende sie im Semmelmehl um, und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb. Für 12 Personen sind 24 Bouquets zu machen.

Die Haschibrühe (Hachis-Sauce) hiezu wird auf nachstehende Art verfertigt:

Schneide 16 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie, eine Pommeranzenschale und etwa 12 Morcheln, welche zuvor blanchirt werden, mit dem Messer recht fein zusammen, gib nachher in ein Kastrol eine kleine Kaffeschale voll Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, gieß ein kleines Glas voll Burgunderwein nebst eines halben Hühnereies von der vorrätigen Glas daran, und laß es ein wenig dünsten. Gib dann $1\frac{1}{2}$ Schoppen von der Coulis, das nöthige Salz und den Saft von 2 Zitronen darauf, und laß die Brühe verkochen.

Wenn die Bouquets ausgebacken sind, so ordne sie auf die Schüssel, auf welcher du anrichten willst, und gib etwas von bemeldeter Brühe darunter, die übrige aber abgesondert zur Tafel.