

# **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 58. Hirschziemer mit einer Kruste, welcher auch statt Rindfleisch  
gegeben wird

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

N<sup>o</sup> 57. Ragout : Bouquets von Schweinefleisch mit Trüffeln, für Herrschaften.

Schneide von 3 Pfund mageren Schweinefleisch die Haut ab, und das Fleisch selbst würfelartig, schabe  $\frac{1}{2}$  Pfund frischen Speck, gib solchen zu dem Fleisch, so wie auch Salz, ein wenig geriebene Muskatennuß und etwas Basilie, und schneide diese ganze Masse fein zusammen. Gib dann 12 Charlotten, etwas Petersilie, Vertram und die Schale von einer Zitrone, alles fein zusammengeschnitten in ein Kastrol mit 5 Loth Butter, laß dies Finseur auf dem Feuer ein wenig anziehen oder rösten, gib es dann zu der obigen Masse, und stoße alles im Mörser ganz fein zusammen. Hernach stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, lege die Masse darauf, formire 16 Bouquets in der Größe der Kalbskarbonnade Stücke daraus, tunke sie in 6 Loth heißgemachter Butter oder Schmalz ein, wende sie im Semmelmehl um, und lege sie auf den Rost.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze den Rost auf Kohlen, brate die Karbonnade schön langsam, wende sie öfters um, und begieße sie mehrmal mit etwas Fett, damit sie recht saftig werde.

Die Sauce-claire wird auf folgende Art zubereitet:

Leg 14 Trüffel gewaschen u. geschälet in ein Kastrol oder Ziegel nebst  $\frac{1}{4}$  Maß rothen Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß gute Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 ganze Nägelein, und 6 weiße Pfefferkörner, und laß die Trüffel eine Viertelstunde darin kochen. Dann nimm sie heraus, mache den Saft durch ein Haartuch, schneide die Trüffel Scheibchenweise u. lege sie sogleich wieder in den durchgemachten Saft, gib Glas in der Größe eines Hühnereies dazu wie auch den Saft von zwei Zitronen, und laß diesen Saft nebst den Trüffeln auf  $1\frac{1}{2}$  Schoppen einkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so ordne die Bouquets auf eine beliebige Schüssel, nimm die Trüffel aus der Brühe heraus lege sie oben auf die Bouquets, und laß auch etwas von den Saft unten hineinlaufen, den übrigen aber gib abgesondert zur Tafel.

N<sup>o</sup> 58. Hirschziemer mit einer Kruste, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche einen Hirschziemer ohngefähr 8 Pfd. schwer, (deswegen nimmt man auch gewöhnlich den hinteren Ziemer dazu) lege

ihn in ein Kastrol, salze ihn, gib 1 Maß heißes Wasser, 2 Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, einige Lorbeerblätter, eine Zitrone in Scheibchen geschnitten, 12 ganze Pfefferkörner, auch ein Maß Essig u. 1 Maß ordinären Wein dazu, und lasse den Ziemer hierin so lange kochen bis er weich genug ist. Indessen reibe schwarzes und weißes Brod soviel du nach Größe des Ziemers zu brauchen gedenkst, und mische  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und ein wenig feingeschnittene Zitronenschale darunter. Nimm den Ziemer heiß aus der Brühe heraus, lege ihn in eine Brat- oder Tortenpfanne, beneße das vermischte Brod mit dem Fett welches von dem Ziemer herausgekocht ist; ziehe dann das dünne Häutchen oben von dem Fett am Ziemer ab, und bestreiche ihn solange er noch recht warm ist mit 2 zerrührten Eiern. Dann drücke das vermischte Brod in der Dicke eines kleinen Fingers auf der bestrichenen oberen Seite des Ziemers fest herum, und bestreiche es wieder mit den zerflopfen Eiern. Gieße ein wenig von der Brühe worin der Ziemer gekocht wurde nebst etwas Fett darunter, stelle ihn sodann in einen Back- oder Bratofen und laß ihn solange darin bis er schön gelb ist. Dann gib ihn auf eine Schüssel mit Weichselbrühe wie nachfolget, auf dem Tisch.

Laß mit 4 Loth Butter in einen Tiegel oder Kastrol 2 Loth Zucker gelb aufgehen, röste 1 kleinen Kochlöffelvoll Mehl ein wenig darin, gib etwa 2 Kaffeschalenvoll eingemachte Weichsel, welche zuvor mit dem Schneidmesser fein geschnitten werden müssen,  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein,  $\frac{1}{2}$  Schoppen gute Schü,  $\frac{1}{2}$  Hühner-eigroß Glace, ein wenig Salz, 8 gestoßene Nägelein und den Saft von 1 Zitrone dazu, laß die Brühe  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, mache sie durch ein Haartuch, und gib von dieser Brühe etwas unter den Hirschziemer, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Wohl gemerkt, auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

### N<sup>o</sup> 59. Hirschziemer auf eine andere Art, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche und häute den Ziemer ab, schneide oder hacke folgende Kräuter recht fein als: 12 Charlotten, ein  $\mathcal{F}$ ötchen Thymian, soviel Basilie und Petersilie, und hernach mische sie mit wenig Pfeffer wohl durcheinander, zerschneide  $\frac{1}{4}$  Pfd. Speck in kleine fingerdicke Stückchen, wende sie in den zusammengeschnit-