

# **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 69. Ragout-Schleihen auf eine andere Art, bürgerlich

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

herunter, und gib etwas von der Brühe dazu, die übrige aber abgefondert.

Wohl gemerkt, dieser Leberkuchen kann auch statt einer Mehlspeise gegeben werden, bei welcher aber die Brühe zurück bleiben muß.

### N<sup>o</sup> 69. Ragout = Schleihen auf eine andere Art, bürgerlich.

Für 12 Personen schuppe 6 Pfund Schleihen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber aus, salze sie mit vielem Salz, laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen, und trockne sie hernach mit einem sauberen Tuche ab. Durchziehe mit einer Spicknadel jede der Schleihen mit Salbei; und mache eine Marinade wie folgt:

Laß im Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Essig, eben soviel Wein, 4 Zwiebel, welche in Scheibchen geschnitten werden müssen, 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, eine in Scheibchen geschnittene Zitrone, ein wenig Bertram, Basilie Thymian und das nöthige Salz auf dem Feuer stark aufkochen, setze dann die Marinade vom Feuer, und lege die Schleihen hinein, welche 2 Stunde darin bleiben können, damit sie recht durchbeizen.

Laß 12 Charlotten ein wenig Petersilie mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten, im Kastrol (Tiegel) mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weich dünsten, nimm die Schleihen aus dem Marinade, trockne sie mit einem Tuche ab, tunke sie in die Butter mit dem Finspur, und lehre sie im Semmelmehl um.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten brate sie auf dem Rost langsam beim Kohlenfeuer, wende sie öfters um, und begieß sie mit der übergebliebenen Butter.

Die Brühe mache also:

Putze 16 Charlotten sauber, und schneide sie in der Länge sehr fein, laß in einem Kastrol in 4 Loth Schmalz ein kleines Stückchen Zucker auf dem Feuer schön gelb werden, und dann die zusammengeschnittenen Charlotten darin weich dünsten; röste auch einen Kochlöffel voll Mehl darin ein wenig, gib noch  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe, halbe  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Bertrameffig nebst dem nöthigen Salz dazu, und laß die Brühe wohl verkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die gebratenen Schleihen auf die Schüssel; darunter wird aber keine Brühe gegeben,

sondern sie wird abgesondert auf den Tisch gebracht, weil mancher lieber die Schleie gebraten ißt, als in der Brühe.

Anmerkung. Diese Marinade, worin die Schleihen gelegen sind, kann zu einem Blausud wieder verwendet, oder an ein eingeschlagenes Wildpret geschüttet werden.

N<sup>o</sup> 70. Ragout von Geißen mit Kartoffel.

Richte eine Geiße wie einen Hasen zum Braten, und spieße solche mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten stecke dieselbe am Spieß, salze und begieße sie unter dem Braten öfter mit 6 Loth heißer Butter, und laß sie gelb braten.

Die Kartoffel hierzu werden also bereitet:

Schäle 14 Kartoffel, schneide sie schön rund, und dann in der Mitte von einander, und blanchire sie im Salzwasser einen Ball. Nimm sie nachher aus dem Salzwasser, lege sie auf ein sauberes Tuch, puße 16 Charlotten, schneide sie länglich, laß dann im Kastrol (Siegel) in 4 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker gelb aufgehen, gib die Charlotten und  $\frac{1}{8}$  Maß Wein daran, und laß die Charlotten darin weich dünsten. Laß endlich  $\frac{1}{4}$  Maß Coulis, eines halben Hühneri groß Glas,  $\frac{1}{8}$  Maß Vertramessig, das nöthige Salz, und zuletzt die Kartoffel, mit diesen Zugehörungen aufkochen. Wenn sie weich sind, so faume die Brühe ab, richte die Geiße auf die Schüssel, laß 2 Loth Glas nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter im Kastrol zergehen, und glasire die Geiße damit. Die Kartoffel nimm aus der Brühe, lege sie um die Geiße schön herum, und gib die Brühe abgesondert dazu.

N<sup>o</sup> 71. Entrée von wilden Enten à la finseur.

Nimm 2 wilde Enten, gerupft und gepuht aus, ziehe sie einigemal durchs Feuer, damit die kleinen Federchen hinwegbrennen; wasche und dressire sie, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und mache eine Marinade, wie hier folgt:

Gib  $\frac{1}{2}$  Maß Essig,  $\frac{1}{2}$  Maß Wein in ein Kastrol, dazu 2 Zwiebeln in Scheibchen geschnitten, ein wenig Vertram und Basilie, 12 ganze Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, etwas Salz, 1 Petersilienwurzel, welche gepuht und in kleine Stückchen geschnitten wird; laß den Wein und Essig mit den Zugehörungen siedend werden, lege die Enten hinein, und laß sie über Nacht stehen. Wenn sie gepeißt haben, so gib  $\frac{1}{2}$  Pfund Nie-