

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 72. Entrée von Rohrdommel (Rohrduum), welche auf einen Fasttag
gegeben werden kann

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

renfett würfelartig geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, ebenfalls in Stücke geschnitten, in ein Kastrol (Ziegel), lege die Enten darauf, salze sie, und laß sie auf dem Feuer gelb angehen. Hier gieß sogleich etwas vom Marinade nebst $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon daran, und laß sie darin fertig werden. Lege sie hernach heraus auf ein sauberes Geschirr, an den Saft stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü und $\frac{1}{8}$ Maß Bertramessig daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Schlage sie dann durch ein Haartuch, und mache das Finseur, wie nachfolget:

Schneide eine spanische Zwiebel mit dem Messer klein, dazu etwas Petersilie, die Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschale voll Kapern, ein kleines Pfötchen Bertram und Basilie mit dem Schneidmesser recht fein, laß im Kastrol (Ziegel) eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, gib das zusammengeschnittene Finseur hinein, röste es ein wenig, und laß es nebst $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü mit dem Finseur kurz einkochen. Dann gib es unter die Brühe, laß es nochmals auf dem Feuer aufkochen, nimm das Fett nebst dem Faum ab, schneide von den Enten die Brüste und Schlegelchen herunter, ordne sie auf die Schüssel, gib etwas von der Brühe oben darüber, und die übrige besonders zur Tafel.

N^o 72. Entrée von Rohrdommel (Rohrduum), welche auf einen Fasttag gegeben werden kann.

Rupfe eine Rohrdommel, puße sie sauber, nimm sie aus, und dressire sie, nachdem sie einigemal ist flammirt worden, und die kleinen Federchen völlig weggebrennt sind. Gib in ein Kastrol 5 Loth Schmalz, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welche zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Wasche die Rohrdommel sauber aus, lege sie auf die Wurzeln, gebe 8 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, etwas Bertram und Basilie dazu, salze sie, und laß sie ein wenig gelb angehen; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, Essig und eben soviel Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen, und wende sie dabei öfters um. Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, und laß sie kalt werden. Die Brühe hiezu verfertige also:
Stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie verkochen; mache

sie dann durch ein Haarsieb, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Schneide ferner die Rohrdommel in kleine Stücke, und lege sie in die Brühe; wird es bald Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Zitrone daran, ordne die Stücke auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige abgefondert zu Tisch.

N^o 73. Ragout von Forellen.

Reiß 5 Pfuund Forellen auf, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, trockne sie ab, lege sie in eine Schüssel, und bestreue sie dick mit Salz. Mache dann einen Blausud: gib nämlich in ein Kastrol (Tiegel) $\frac{1}{2}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß Essig, 1 Zitrone, in Scheibchen geschnitten, auch 2 Zwiebeln, 6 ganze Nägelnchen, 6 weiße Pfefferkörner und etwas Salz, und laß den Sud kochen. Nimm die Forellen aus dem Salz, trockne sie ab, lege sie in den Sud, laß sie einige Walle aufkochen, setze hernach den Sud vom Feuer, und mache die Brühe wie nachsteht:

Rühre im Kastrol (Tiegel) 4 Loth Butter, einen starken Kochlöffel voll Mehl, 6 Eierdotter, dies alles mit dem Kochlöffel durcheinander, gieß $\frac{1}{4}$ Maß vom Blausud und $\frac{1}{8}$ Maß Erbsenbrühe daran, rühre es auf dem Feuer ab, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und mache die Brühe durch ein Haarsieb. Richte hernach die Forellen, welche aber zuvor in dem übrigen Blausud noch einmal heiß gemacht werden, auf die Schüssel an, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige abgefondert.

N^o 74. Ragout von farsirten Kalbsfüßen.

Schneide für 12 Personen 8 Kalbsfüße entzwei, nimm das Röhrnbein heraus, siede die Füße in einer Fleischbrühe oder Wasser weich, nimm sie nachher heraus, schneide auf einem sauberen Tuch von jedem halben Fuß die Klauen hinweg, und mache eine Farse wie folgt dazu:

Schneide von 1 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab, und das Fleisch würfelartig, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett mit weniger Muskatennuß und Salz recht fein zusammen; weiche ein Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke es wieder aus, und gib es zur obrigen Masse. Schlage 2 Eier und 2 Eierdotter daran, stoße die ganze Masse im Mörser recht fein. Zerklöpfe dann 2 Eier, bestreiche den innern Theil der Füße damit, und theile