

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 76. Ragout von jungen Tauben à la Creme in Schmalz ausgebacken,
das auch statt Pasteten gegeben werden kann

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

N^o 76. Ragout von jungen Tauben á la Creme
im Schmalz ausgebacken, das auch statt Pa-
steten gegeben werden kann.

Rupfe 4 Tauben, puße sie sauber, nimm sie aus, schneide
Beine und Hals ab, und theile jede Taube in 4 Theile. Wasche
die Stückchen sauber aus, gib in ein Kastrol mit 5 Loth heiß
gemachten Butter die Stückchen Tauben nebst 1 Zwiebel und
Salz hinein, laß sie ein wenig dünsten, stäube einen Kochlöffel
voll Mehl darauf, schwinde sie herum, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein,
 $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, den Saft von einer Zitrone und ein
halbes Hühnerrei groß Glas daran, laß die Brühe mit den Tau-
ben ganz kurz einkochen, schlage 6 Eierdotter hinein, und rühre
es untereinander.

Setze es vom Feuer, und laß es kalt werden. Stäube
ferner ein wenig Mehl auf das Schneidbret, lege die Stückchen
darauf, und umwicke sie mit Kreime, in welchem sie gekocht
haben. Zerklöpfe 3 Eier, tunke jedes Stückchen hinein, und
lehre sie im Semmelmehl um. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten
backe sie in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und mache Glas-
brühe dazu, wie schon mehrmal ist gesagt worden.

Wohl gemerkt, so können auch junge Hühner und Prieser
bereitet werden.

N^o 77. Entrée von jungen Hühnern à la Braise
auf andere Art, herrschaftlich.

Rupfe und puße 4 junge Hühner sauber, flammire sie,
nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber im kalten Was-
ser, dressire sie, stecke sonach 1 Pfund Butter, womit der Saft
von 3 Zitronen und etwas Salz untereinander gemacht ist, in
die 4 jungen Hühner, schneide 4 Speckparten oder Scheiben
Messerrücken dick, und binde immer ein Batt auf ein junges
Huhn. Dann lege sie in ein Kastrol mit 10 Nägelchen, 10
weißen Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 3 Zwiebeln, welche
aber in Scheiben geschnitten sein müssen, u. dem nöthigen Salz;
gib auch $\frac{1}{2}$ Maß weiße Bouillon, $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß
Essig, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und die Schale von einer Zitrone da-
zu. $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten setze sie auf die Gluth, laß
sie fertig werden, nimm die Hühner aus der Braise, nimm den
Speck ab, dressire sie auf, und lege sie auf ein sauberes Tuch,