

# **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<sup>o</sup> 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 Priesen  
bereitet werden.

N<sup>o</sup> 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,