

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 78. Entrée von Blassen auf einen Fasttag

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

damit das Fett ablaufe. Lege sie auf die Schüssel, und mache eine Brühe von Espagnole, $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein, ein halber Hühnerer groß Glas und den Saft von einer Zitrone, laß die Brühe verkochen, nimm den Faum ab, und gib etwas von der Brühe zu den Hühnern, die übrige aber abgesondert.

N^o 78. Entrée von B'assen auf einen Fasttag.

Rupfe und puge 3 Blassen sauber, halte sie über das Feuer, damit die kleinen Härchen abbrennen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie im laulichen Wasser sauber aus, dressire sie gleich anderm Geflügel, laß im Kastrol mit 6 Loth Schmalz 1 Loth Zucker braun aufgehen, und gib 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel dazu, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; dann lege die Blassen darauf, salze sie, gib 10 Nägeln und 8 weiße Pfefferkörner dazu, und laß alles $\frac{3}{4}$ Stunde angehen, dann gib $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und die Schale von einer Zitrone dazu, laß sie darin weich dünsten, lege sie dann heraus, und laß sie kalt werden. Stäube hierauf 1 starken Kochlöffel voll Mehl an den Saft, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, und mache alles unter einander. Wenn die Brühe verkocht ist, mache sie durch ein Haartuch, gib sie in ein sauberes Geschirr, schneide jeden Blassen in 6 kleine Stücke, lege dieselben in die Brühe, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Blassen heraus, und gib sie auf die Schüssel zur Tafel.

Anmerkung. Diese Blassen können auch am Fleischtag gegeben werden, statt des Mehls aber, welches in den Saft ist gegeben worden, kann man Coulis oder Espagnole nehmen, auch statt der Erbsenbrühe, Bouillon oder Schü gebrauchen.

N^o 79. Entrée à la Escaloppe von Kalbfleisch, herrschaftlich.

Von 2 Kalbs-Karre (Quarrés viereckige Stücke) oder Kalbskarbonnadenstücken ziehe die obere Haut ab, haue das Rückenbein davon, als wolltest du Karbonnade machen, spicke bei-e Karbonnade mit 1 Pfund Speck recht fein, als wie Frikando, laß sie einen Wall aufsieden, dann nimm sie aus dem heißen Wasser, und lege sie in kaltes. Wenn sie kalt sind, so trockne sie ab, und schneide das Fleisch mit dem Messer an je-