

# **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 80. Ragout von Feldhühnern auf eine andere Art, herrschaftlich

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

dem Beine der Karbonnadenstücke von einander, so aber, daß der untere Theil ganz bleibt; mache eine Farse von einem Kapun, wie schon ist beschrieben worden, theile sie in jeden von einandergeschnittenen Theil aus, mache sie oben mit dem Messer schön gleich, und verfare wie folgt.

Gib  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen Schinken würfelförmig in ein Kastrol mit 2 Zwiebel in Scheibchen geschnitten, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welche gepußt gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten werden; dazu lege die Stücke à l'escalope, 10 Nägeln, 8 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, und das nöthige Salz, und laß das Nierenfett und den Schinken sammt Zwiebel angehen, damit es gelb werde.

Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran, laß die beiden Stücke à l'escalope darin weich dünsten, dann nimm sie heraus, nimm das Fett von dem Saft ab, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von Espagnole dazu, und laß alles verkochen. Mache die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch, laß im Kastrol 2 Loth Glas und  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter zergehen, glasire die Fleischstücke à l'escalope damit, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone an die Brühe, und gib etwas davon an die Stücke à l'escalope, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 80. Ragout von Feldhühnern auf eine andere Art, herrschaftlich.

Kupfe und puße 4 Feldhühner sauber, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Beine im Gewerbe nebst dem Kopf und Hals ab, löse die Schlegelchen heraus, nimm die Brüstchen von den Feldhühnern nebst den kleinen Beinchen von den Flügeln ab, schabe das Fleisch von den Beinen herunter, klopfe dies mit dem Rücken eines Messers, und formire Karbonnade daraus. Mache ein Finseur, wie schon ist gesagt worden.

Laß im Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, lege das Finseur hinein, röste es ein wenig, gib die Karbonnade von den Feldhühnern nebst den Schlegelchen,  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü dazu, laß alles weich kochen, dann gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis, das nöthige Salz,  $\frac{1}{2}$  Hühnergroß Glas, den Saft von 2 Zitronen dazu, und laß alles nochmal aufkochen. Ist es Zeit zum

Anrichten, so lege die Schlegelchen auf die Schüssel, die Karbonnade außen herum, und gib die Brühe oben darüber.

N<sup>o</sup> 81. Ragout von kleinen Roladestückchen vom Wildpret.

Schneide aus 4 Pfund mageren rohen Wildprets vom Schlegel, 34 kleine dünne Blankets (Blanquets) messerrückendick, klopfe sie mit einem Messerrücken, und mache eine Farse vom Kalbfleisch, wie schon ist beschrieben worden. Thue auf jedes Blanket etwa einen Löffel voll davon, streiche die Farse auseinander, rolle die Roladestückchen schön zusammen, stecke unten und oben kleine Hölzchen hinein, damit sie im Kochen nicht auffahren, und lege sie in eine Braise, wie schon ist beschrieben worden. Wenn sie fertig sind, so nimm sie heraus, sondere die Hölzchen davon, lege sie auf eine Schüssel, und mache die schon beschriebene Olivenbrühe dazu.

N<sup>o</sup> 82. Kaltes Entrée von Schweins-Kopf.

Wenn man einen Schweinskopf hat, von welchen das Beste und Meiste schon genommen worden ist, so schneidet man das Uebrige noch herunter, und macht kleine Blanquets daraus. Gieß dann in eine Form etwas von saurer Sulze, laß sie kalt werden, lege von Mandeln und Pistazien Zierrathen, wie auch von Zitronen hinein, wie schon mehrmal gesagt worden ist, gieß etwas Sulze darauf, damit sie über den Zierrathen gestehe; lege die in Theile geschnittene Filets hinein, gieß wieder Sulze darauf, so verfähre, bis die Form voll ist, und laß die Sulze gestehen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, tunke die Form in heißes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 88. Junge Tauben à la Braise mit Krebs-Brühe.

Rupfe und puße 6 junge Tauben sauber, fenge die kleinen Federchen ab, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire sie gleich jungen Hühnern; schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck in kleine Parten (flache Stücke) messerrückendick, lege auf jede Taube ein solches Stück, binde sie mit Bindfaden fest, mache die schon beschriebene Braise, wie bei jungen Hühnern, und lege sie hinein. Wenn solche fertig sind, dressire (binde) sie auf,