

# **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 84. Ragout von Fröschen

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

nimm den Speck herunter, laß von den Tauben auf einem sauberen Tuch das Fett ablaufen, und mache die schon beschriebene Krebsbrühe.

N<sup>o</sup> 84. Ragout von Fröschen.

Für 12 Personen lege 2 Schock Frösche einige Stunden in frisches Wasser, und dann auf ein sauberes Tuch, trockne sie damit ab, und schrenke sie, das heißt: die 2 kleinen Beinchen stecke in den dicken Theil der Schlegelchen. Gib dann in ein Kastrol zu 6 Loty heiß gemachter Butter nebst einer ganzen Zwiebel die Frösche hinein, auch Salz und Muskatblüte dazu, und laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde dünsten. Stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, schwinde sie einigemal untereinander, damit das Mehl darunter komme, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe oder Bouillon, auch  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, soviel Essig und die Schale von 1 Zitrone daran, und laß sie noch etwas kochen, damit das Mehl sich verkoche. Dann nimm die Frösche aus der Brühe, und lege sie in ein anderes Kastrol mache die Brühe durch ein Haartuch, und gib sie wieder an die Frösche. Mache eine Liaison von 6 Eierdottern.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten laß das Ragout auf dem Feuer heiß werden, und legire es mit der Liaison.

N<sup>o</sup> 85. Kaltes Entrée von Tauben

Brate 4 Tauben am Spieß, schneide die Brüstchen heraus, stoße das übrige im Mörser recht fein zusammen, und lege es in ein Kastrol. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz recht braun, stoße es ebenfalls recht fein, und gib es zu den zusammengestoßenen Tauben, gieß daran  $\frac{1}{4}$  Maß Burgunderwein und eben soviel Espagnole. Setze die Masse auf stätes Feuer, damit es verkoche; (man muß aber beständig mit dem Kochlöffel darin arbeiten, damit die Masse nicht unten anliege); sonach schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und gib das Durchgeschlagene in ein Kastrol, dazu 1 Ei groß Glas, den Saft von 3 Zitronen, sehr wenig gestoßenen weißen Pfeffer auch 2 obere Kaffeschalen voll saure Sulze und 1 Kaffeschale voll Kalbsstand, welcher schon bei den süßen Sulzen beschrieben steht. Wenn dieses alles unter einander gemacht ist, so gieß die ganze Masse in eine Form, und setze es auf Eis, oder an einen kal-