

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 90. Lungenbrei

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

gib jene braune Brühe, wenig Essig und 1 Lorbeerblatt dazu, und laß sie kochen. Vor dem Anrichten gib 1 Zitronenschale fein geschnitten dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, und richte sie sauber an. Dies dient auch zur Abwechslung und zum guten Voressen.

N^o 90. Lungenbret.

Schneide die Lunge abgesotten mit dem Schneidmesser sammt dem Herz und 2 Zwiebeln recht fein, mache im Ziegel mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz 1 Kochlöffel voll feines Mehl gelb, die Zwiebeln dazu, laß sie ein wenig anziehen, dann gib die Lunge und Herz, $\frac{1}{4}$ Maß Fleischsuppe, etwas guten Essig, 1 kleines Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu, laß die Lunge auf kleiner Gluth verkochen, schneide ein wenig Petersilie und Zitronenschale dazu, nimm das Lorbeerblatt davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber an.

Anmerkung. Man kann auch mit 12 — 14 Stückchen gebackene Kalbsleber die Speise garniren.

N^o 91. Riseten oder Lungen-Morcheln zu machen.

Laß die gesottene Lunge und 2 Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein geschnitten mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz im Ziegel dünsten, gib etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß, $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale und etwas Fleischsuppe dazu, und laß sie dünsten. Hernach setze sie vom Feuer, laß sie kalt werden, mache mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Mehl, mit wenig Salz, 2 ausgeschlagenen Eier, 3 Loth frische Butter auf dem Schneidbret den Teig mit laulichem Wasser an, und verarbeite ihn mit der Hand, bis er sich selbst vom Bret ablöset (er darf aber nicht fest sein). Dann treib ihn mit dem Nudelholz aus, ziehe ihn mit der Hand recht schön von einander, damit er so fein wie Papier werde, bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, gib die Lunge mit dem Eßlöffel in der Größe einer wälschen Nuß darauf, schlage den Teig darüber, und schneide die Lungenriseten mit dem Backrädchen schön aus, gib in siedendes Wasser mit Salz die Riseten hinein, laß sie etliche Sude aufwallen, nimm sie hernach mit einem Faumlöffel heraus, und laß sie kalt werden. Zerklappere 2 Eier, tunke die Riseten ein, menge sie unter das ge-