

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 93. Kalbsleber in der Brühe

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

riebene Brod, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb. 24 Riseten sind hinlänglich für 12 Personen.

N^o 92. Kalbsleber mit Butter.

Häute und schneide 1 $\frac{1}{2}$ Leber in 24 Stücke, nicht zu dick und zu dünn, salze dieselben, gib auch etwas Pfeffer dazu, und laß sie stehen, bis es bald Zeit ist anzurichten. Hernach laß in einer flachen Pfanne 6 Loth frische Butter oder Schmalz zergehen, kehre die Leber Schnittenweise im geriebener Semmel oder im Mehl um, laß sie in der Butter auf beiden Seiten schön gelb backen, aber geschwind, damit sie in der Mitte saftig bleiben. Einige lieben den Zitronensaft auf die Leber gedrückt, aber es ist doch besser, sie abgesondert zu geben. Diese Leber wird zu Gemüsen und anderen Beilagen auf die nämliche Weise gemacht.

N^o 93. Kalbsleber in der Brühe.

Schneide 1 $\frac{1}{2}$ Leber abgehäutet, in breite Schnittchen, lege sie auf eine Schüssel, gib Salz und Pfeffer dazu, und richte eine Brühe pikant mit Essig und Zitronensaft. Wenn es bald Zeit ist anzurichten laß in 6 Loth heißen Schmalz die Leber in Mehl eingedunkt recht heiß backen, damit sie nicht trocken werde; gib die Hälfte von der Leber in die Brühe, laß sie aufkochen, richte sie an, und lege die andere Hälfte gebackene Leber warm außen herum, so können einige die Leber gebacken und die andern in der Brühe essen.

N^o 94. Leber mit Blut.

Durchspicke die Leber ganz mit wenig grobem Speck, richte sie in einen Tiegel oder Kasirol, lege dazu 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und Thymian, 2 große Nägelchen, Pfeffer, Salz, etwas guten Essig, wie auch 4 Loth Fett; laß die Leber auf der Gluth nicht zu stark dünsten, wende sie öfters um, mache eine Brühe dazu, gieß sie zuletzt auf die Leber, nimm sie hernach heraus auf eine Schüssel, schneide sie Schnittenweise in ein sauberes Geschirr, gieß etwas Schweins- oder Geflügelblut an die Brühe, laß sie aufkochen, hernach seihe sie durch ein Sieb an die Leber; und wenn sie nicht sauer genug ist, gieß noch etwas wenig Essig daran; statt dem Essig kann auch der Saft von einer Zitrone verwendet werden.