

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, 1855

No 27. Krebs-Mehlspeise

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Schüssel, streue eben etwas Zucker darauf und gieb sie so hernach zur Tafel.

N^o. 26. Mehlspeise von geriebenem Brod.

Nimm 4 alte Kreuzerbrode, und reib solche auf einem Reibeisen zusammen. Gieb in ein Kastrol oder einen Tiegel $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb das geriebene Brod hinein, und röste es etwas braun. Lege das geröstete Brod in eine Schüssel, gieb $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmet dazu $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund kleine und soviel große Rosinen, welche zuvor gepußt, gewaschen und getrocknet worden sind, und 2 Loth klein geschnittenen Zitronat. Schlage 6 Eier in ein Kastrol, zerklopfe sie, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Burgunder Wein daran, mache es durch ein Haarsieb an die obige Masse und rühre alles wohl durch einander. Mache einen Reif auf die Schüssel von gebrühtem Teig, wie schon mehrmal ist gesagt worden, in der Höhe von 3 Fingern, gieß die Mehlspeise darein und stäube etwas Zucker oben darauf.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb 2 Hände voll Salz auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf und laß die Mehlspeise langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb sie dann zur Tafel.

N^o 27. Krebs = Mehlspeise.

Schneide den weißen Ballen von 6 Kreuzerbroden würfelartig, lege ihn sonach in ein Kastrol, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker und eine abgeriebene Pomeranzen- oder Zitronenschale, mache alles wohl unter einander, setze das Kastrol mit der Mehlspeise auf eine Gluth, und laß sie eine Minute lang anziehen. (Man muß aber beständig darin rühren, damit sie nicht anbrenne.) Setze sie dann vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieß eine obere Kaffeeschale voll Maraski daran, schlage 3 Eier und von 5 den Dotter dazu, eines nach dem andern, und rühre sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang, damit die ganze Masse recht saumig werde. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, und gieß die Mehlspeise hinein. Dreiviertel Stunde vor dem Anrichten setze sie in dem Backofen und laß sie backen, aber nur sehr langsam. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie

sodann auf eine Schüssel, streue oben etwas Zucker darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 28. Krebs-Mehlspeise von Feldhühnern.

Kupfe 2 Feldhühner und puße sie sauber, hernach nimm und wasche sie rein aus, und dressire sie, wie schon mehrmals gesagt worden ist. Gieb in ein Tiegel 6 Loth Butter nebst 2 Zwiebeln, 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner und $\frac{1}{2}$ Pfund magern Schinken, welcher würflich geschnitten werden muß; setze die Feldhühner dazu, salze sie und laß sie gelb angehen, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Schü daran, und laß die Feldhühner darin weich werden. Nimm sie aus den Saft, nimm das Fleisch von den Beinen herunter und schneide es fein, das Gerippe stoße in einen Mörser recht fein zusammen, und lege es wieder in den Saft.

Nimm 4 Kreuzerbrode, reib das Braune davon ab, und schneide es klein würfelartig zusammen. Lege das Brod in einen Tiegel, gieße den Saft von den Feldhühnern durch ein Haarsieb an das Brod, gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm daran, gieb Salz und etwas Muskatennuß und $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter dazu, setze die Masse auf das Feuer und rühre beständig mit den Kochlöffel darin, bis das Brod ganz dick wird. Setze es sonach vom Feuer und lege die Masse in eine Schüssel, gieb das zusammengeschnittene Fleisch von den Feldhühnern dazu, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre die Mehlspeise noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche dann eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, und bestreue sie durchaus mit Semmelmehl und gieb die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf die Anrichtschüssel, und bringe sie heiß zur Tafel.

N^o 29. Mehlspeise von Kalbsnieren.

Wasche 3 Kalbsnieren sauber aus, lege in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, welches aber klein zusammengeschnitten sein muß, nebst 2 Zwiebeln, 6 Nägelein, 6 weißen Pfefferkörnern, $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, ebenfalls klein geschnitten, lege die