

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, 1855

No 29. Mehlspeise von Kalbsnieren

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

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

ausgewaschenen Kalbsnieren dazu, salze sie, und laß sie gelb angehen. Gieß $\frac{1}{4}$ Maß Schü oder Bouillon daran, und laß die Nieren darin fertig werden; nimm sie sonach heraus, laß sie kalt werden, und schneide die Nieren in kleine Filets, wie schon mehrmals gesagt worden.

Nimm 4 Kreuzerbrode, reib das Braune ab, und schneide das Brod klein würfelartig, gieb Salz und Muskatennuß dazu, ein wenig fein geschnittene Petersilie, mache den Saft von den Nieren durch ein Haarsieb, und gieb es an das Brod; gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß Schü dazu, 6 Loth Butter, und rühre alles wohl durch einander. Lege die zusammen geschnittenen Filets auch hinein, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und mische alles wohl durch einander. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue etwas Semmelmehl darin, und bringe die Mehlspeise in die Form.

Setze die Mehlspeise $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sie schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb $\frac{1}{2}$ Hühneri groß Glace in ein Kastrol, auch $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü, laß solche heiß werden, damit die Glace zergehe; stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, gieß den Saft oben darüber, und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 30. Mehlspeise von Omelette.

Baße 10 ordinäre Omelettes, wie schon mehrmal ist gesagt worden, schneide dieselbigen wie grobe Nudeln, lege sie in eine Schüssel, gieb 6 Loth große Rosinen, welche sauber gepußt und gewaschen worden, und ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet dazu. Gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm, schlage 3 ganze Eier und von 5 den Dotter dazu, mache dies untereinander, und gieß es zu den zusammengeschnittenen Omelettes. Gieb 4 Loth Butter dazu, bestreiche hernach eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue geriebenes Brod in selbige auf die Butter, und gieb die Mehlspeise hinein. So $\frac{3}{4}$ Stund vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen.

Ist es dann Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker oben darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.