

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 32. Trisenett als Mehlspeise, herrschaftlich

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

N^o 31. Mehlspeise à la portugoise von Äpfeln.

Schneide 14 Borstorfer Äpfel in der Mitte entzwei, schäle sie und nimm das Kerngehäuse mit den Kernen heraus. Lege sie auf eine Schüssel, streue 2 Hände voll Mehl darauf, und mische die Äpfel und das Mehl unter einander. Backe in 1 Pfund Schmalz die Äpfel langsam schön gelb, und lege die ausgebackenen Äpfel auf ein sauberes Papier, damit das Fett davon komme.

Reib von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide den weißen Ballen Scheibchenweise, laß $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz heiß werden, und backe in selbigen das Brod so gelb als die Äpfel. Gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein, nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, reib 2 süße Pomeranzen darauf ab, und lege den ganzen Zucker in der Burgunderwein.

Nimm dann eine Form, lege auf den unteren Theil eine Portion von den Äpfeln, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat recht klein und streue etwas auf die Äpfel, lege hernach eine Lage Brod darauf, auf solches wieder eine Lage Äpfel und Zitronat, und so wechselweise fortgefahen, bis die Form voll ist. Laß den Burgunderwein mit den Zucker auf den Feuer heiß werden, und gieß ihn über die Mehlspeise in die Form. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze die Form im Backofen, und laß die Mehlspeise ein wenig anziehen. Ist es Zeit zum Anrichten so stürze sie auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Form wird nicht mit Butter bestrichen, weil das Brod und die Äpfel schon im Schmalz gebacken worden sind, und die Mehlspeise ohnehin sehr gern herausgeht.

N^o 32. Trisenett als Mehlspeise, herrschaftlich.

Reib von 6 Kreuzerbroden das Braune ab, schneide aus diesen Brod mehrere Finger lange und Finger dicke Stückchen, so zwar, daß aus einem Kreuzerbrod 12 Stückchen geschnitten werden.

Backe in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz das Brod schön gelb, lege es sodann auf ein Papier oder sauberes Tuch, daß das Fett wohl ablaufe; gieße in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und die Schale von einer Zitrone dazu,

und laß den Burgunderwein auf dem Feuer heiß werden; nimm die Zitronenschale wieder heraus, gieß den heißen Burgunderwein zu dem gebackenen Brod, und laß es denselben einsaugen. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Brod heraus, lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß den übrigen Saft oben darüber, und gieb sie hernach warm zur Tafel.

N^o 33. Mehlspeise von gebackenen Aepfeln und Brod, auf eine andere Art.

Schneide 14 Borsdorfer Aepfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf eine Tortenpfanne, streue 2 Hände voll Mehl darauf, mische das Mehl und die Aepfel durcheinander und backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb. Lege sie hernach in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen dazu, welche sauber gepußt und gewaschen worden, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenen Zitronat, ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker.

Schneide 3 Kreuzerbrode würfelartig, und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, lege das ausgebackene Brod in einen Seiher, damit das Fett wohl abläuft; gieb es dann zu der obigen Masse, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Wein darein, und setze die ganze Masse auf ein Feuer, laß sie einen Wall aufkochen, nehme sie dann hinweg und laß sie kalt werden. Bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, bestreue sie mit Semmelmehl durchaus, und belege die ganze Form mit einem dünn ausgetriebenen Buttermteig. Gieb sonach die Mehlspeise hinein, und 1 Stunde vor dem Anrichten setze sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es dann Zeit, so stürze sie auf eine Schüssel, und bring sie heiß zur Tafel.

N^o 34. Geträufelte (getröpfelte) Mehlspeise.

Lege in ein Kastrol 4 Kochlöffel voll Mehl, schlage 2 ganze Eier darein und von 8 den Dotter, gieb etwas weniges Salz dazu, rühre den Teig wohl unter einander, gieß noch $\frac{1}{8}$ Maß Milch daran, damit der Teig recht fein werde (dieser muß aber so fein sein, als wenn er zu Omelettes verwendet würde). Laß 2 Maß Milch in einem Kastrol sieden, halte einen Faumlöffel oder einen kleinen Seiher über die Milch,