

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 43. Auflauf von gelben Rüben

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

damit die Mehlspeise nicht sandig werde. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Butter und 2 Zwiebeln, laß sie heiß werden, lege die Schnepfen hinein, gieb Salz daran, auch 6 Nägelein, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Bouillon dazu, und laß sie darin fertig werden. Hernach schneide beide Brüste heraus, nimm das übrige Fleisch von den Beinen ab, schneide die Brust und anderes Fleisch mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, stoße die Beine in einen Mörser auch recht fein, lege es wieder zu den Saft, gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü dazu, und laß alles wohl auskochen.

Schneide dann 4 Kreuzerbrode fein, thue es in ein Kastrol, gieß den Schnepfensaft daran, mache das Brod mit dem Kochlöffel unter einander, setze es ein wenig auf das Feuer, und gieß $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu. Wenn das Brod anfängt dick zu werden, so setze es vom Feuer, lege die ganze Masse in eine Schüssel und laß das Brod etwas kalt werden. Das Eingeweide schneide sehr fein mit einem Schneidmesser, gieb in einen Tiegel 3 Loth Butter und lege das geschnittene Eingeweide auch dazu. Wenn es ein wenig gedünstet hat, so gieb es zu den Brod, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von den Schnepfen, schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, auch ein wenig Salz und Muskatennuß, und rühre diese Mehlspeise $\frac{1}{2}$ Stunde lang, damit sie recht faumig werde. Bestreiche eine Form mit 2 Loth Butter, gieb die Mehlspeise hinein, und setze sie 1 Stunde vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Backofen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 43. Auflauf von gelben Rüben.

Reib 8 gelbe Rüben, sauber gepuht und gewaschen, auf einen Reibeisen ganz zusammen, drücke hernach das Zusammengeriebene recht fein aus, damit der Saft herauskomme; lege es darauf in ein Kastrol, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker hinzu, $\frac{1}{2}$ Maß Wein, ein kleines Stückchen Vanille, welches fein geschnitten sein muß, und zwei abgeriebene Zitronenschalen. Setze dann diese Masse auf das Feuer und laß sie kurz einkochen. Nimm sie sonach vom Feuer, und treib dies Gefochte mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb.

Schneide von 5 Kreuzerbroden das Braune ab, den weißen Ballen aber schneide in Würfel und lege sie in ein Kastrol.

Gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein und 6 Loth Butter daran, setze dieses auf das Feuer, rühre beständig mit dem Kochlöffel in der Masse herum, damit sie recht dick werde, und sich nicht anlege; dann nimm es vom Feuer, gib es zu den durchgemachten gelben Rüben, und rühre so lange darin, bis sich das Brod und gelbe Rüben mit einander vermengen haben. Schlage nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, ganz zuletzt gieß eine obere Kaffeschale voll Maraski dazu, und rühre es nochmals durcheinander. Oder hat man einen andern guten Liqueur, so kann von solchem eben soviel genommen werden. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, bestreue sie mit Semelmehl, treib etwas Buttermehl aus, und nimm ein Backrädchen, mit welchem du Finger breite Bänder davon kritzest, belege und bandire die Form damit, und gieß die Mehlspeise dann hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und lasse sie langsam backen, damit sie wohl hoch werde. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bring es hernach zur Tafel.

N^o 44. Mehlspeise von Reis auf eine andere Art.

Lege $\frac{3}{4}$ Pfund Reis sauber, lege in ein kupfernes Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Maß Wasser, setze es auf das Feuer, rühre mit dem Kochlöffel darin, bis der Zucker ganz verflocht und schön gelb geworden ist. Dieser Zucker muß so dick verflocht sein, daß er in großen Tropfen vom Löffel herabfließet. Lege den Reis dazu und röste ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang in den Zucker. Alsdann setze ihn vom Feuer und laß ihn kalt werden. Lege sonach den Reis in einen Mörser und stoße ihm ganz fein, nimm ihn heraus, lege ihn in ein reines Kastrol gieß eine Maß Milch daran, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, setze das Kastrol mit dem Reis auf eine Gluth, laß ihn langsam kochen, und rühre mit dem Kochlöffel beständig, damit er unten nicht anbrenne. Wenn er so dick wie ein Rindsbrei ist, so setze ihn vom Feuer und leg den Reis in eine saubere Schüssel; gib noch 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, ist er kalt geworden so schlage 6 Eier und von 6 den Dotter nacheinander daran, und rühre die ganze