

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 49. Auflauf von Kalbslunge

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

N^o 48. Mehlspeise von ausgestochenen gebackenen Nudeln.

Schlage auf ein Backbrett worauf 4 starke Hände voll Mehl sind, 4 Eier und von 4 den Dotter, mache diesen Teig mit einem Messer wohl unter einander, mache einen Nudelteig daraus, und treib ihn aus, wie gewöhnlich. Wenn die Nudelpläße trocken sind, so schneide sie nicht gar zu fein, wie schon gesagt worden ist, blanchire die geschnittenen Nudeln in vielen Salzwasser, und gieß über sie wieder kaltes Wasser. Wenn dieses recht abgelaufen ist, so gieß in ein Kastrol 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch und laß sie kochen, gieb auch 6 Loth Butter dazu, lege die blanchirten Nudeln darein, laß sie mit der Milch ganz kurz kochen, gieb auch ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, wie auch 6 Loth gestoßenen Zucker, und mache die ganze Masse unter einander. Haben die Nudeln mit der Milch ganz kurz gekocht, daß sie so dick sind, als wie eine abgetriebene Mehlspeise von Brod, so leg sie auf eine Backtafel, welche mit etwas Mehl bestäubt worden, und drücke die Masse auseinander, so daß sie 2 Finger hoch bleibe. Wenn sie kalt ist, so stich sie dann mit einem Ausstecher nach Belieben aus, wie du das Modell oder den Ausstecher hast.

Dann zerklopfe 3 Eier, tunke die ausgestoßenen Nudeln hinein, und kehre sie dann in vielem Semmelmehl um. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Schüssel an, stäube etwas Zucker darauf und gieb sie zur Tafel.

N^o 49. Auflauf von Kalbslunge.

Wasche eine Kalbslunge sauber, gieb sie in ein Kastrol mit 6 Loth Schmalz oder Butter, gieß $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü dazu, und laß die Lunge weich dünsten; dann lege sie auf ein Schneidebrett nebst dem Saft, und schneide sie recht fein mit dem Schneidmesser. Schneide ferner 4 Kreuzerbrode recht fein, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, laß es wohl weichen, setze es auf die Gluth, und rühre es mit dem Kochlöffel ab, wie schon gezeigt worden ist. Dann setze die Masse vom Feuer weg, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu, wie auch die zusammengeschnittene Lunge, und gieb das nöthige Salz und Muskatennuß dazu. Rühre alles unter einander, schlage 4 Eier und von 6 den

Dotter dazu, und rühre so lange darin, bis die Masse recht faumend wird. Hernach bestreiche eine Form mit ein Loth Butter, und lege 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 eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel.

N^o 50. Mehlspeise von geschnittener Eiergerste auf einen Fasttag.

Nimm 3 starke Hände voll Mehl auf ein Backbret, schlage 3 Eier und von 4 den Dotter dazu, und mache einen eigentlichen festen Nudelteig. Schneide diesen so fein als möglich, setze 1 $\frac{1}{2}$ Maß Milch auf das Feuer, und gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und ein Stückchen Zimmt dazu. Wenn die Milch kocht, so lege die zusammengeschnittene Eiergerste hinein, laß sie einige Walle aufkochen, setze es vom Feuer weg, gieß die ganze Masse in eine Schüssel, und rühre so lange darin, bis sie kalt ist.

Puße 4 Loth große Rosinen und 4 Loth Weinbeerchen, blanchire sie, gieß über sie kaltes Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und gieb sie zur Mehlspeise; lege $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu, 4 Loth Butter, auch 4 Loth Zitronat, welches aber mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten werden muß, und rühre alles wohl unter einander; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter daran, rühre beständig darin, damit die Masse recht faumend werde; bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas geriebenes Brod in die Form, treib einen Buttermig so dünn aus, als wolle man Pastetchen machen, belege die Form unten und neben herum damit, und gieße die Mehlspeise hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit die Mehlspeise schön hoch werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, und gieb sie heiß zur Tafel.