

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 54. Mehlspeise oder Auflauf von Rückenmark

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

Lege dann die Burgunderklöse auf eine Schüssel, oder eine porzellanene Schale, gieße den eingekochten Burgunderwein oben darüber, damit demselben die Burgunderklöse einsaugen, und gieb sie hernach heiß zur Tafel.

N^o 54. Mehlspeise oder Auflauf von Rückenmark.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Rückenmark, wasche es sauber, ziehe die äußere Haut davon ab, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Essig, eben so viel Wein und auch so viel Wasser sammt dem nöthigen Salz, und lasse es kochen; lege dann das gewaschene Rückenmark hinein, lasse es einen Ball aufkochen; setze es vom Feuer, nimm das Rückenmark mit dem Faumlöffel heraus, bringe es auf ein sauberes Tuch, und lasse es kalt werden. Nimm es hernach vom Tuch und schneide es auf ein Schneidbret recht fein.

Schneide ferner von 5 Kreuzerbroden das Braune hinweg, den weißen Ballen aber würfelartig, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Milch und $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm daran, setze es auf eine Gluth, rühre beständig mit dem Kochlöffel darin, damit es so dick wie ein Brandteig werde, setze es hernach vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieb das Rückenmark dazu, auch $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, die Schale von 2 Pomeranzen, welche auf Zucker abgerieben sein müssen, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und rühre dann alles wohl unter einander.

Wenn die ganze Masse kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre so lange darin, bis die Mehlspeise recht faumig wird.

Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas Semmelmehl daran, gieß die Mehlspeise hinein, und eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sich die Mehlspeise in den Ofen schön aufziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bringe sie zur Tafel.

N^o 55. Mehlspeise von Reis und Fasanen,
herrschaftlich.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis, wasche ihn sauber, blanchire ihn einige Male, gieß über ihn kaltes Wasser, und lege ihn in ein