

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 55. Mehlspeise von Reis und Fasanen herrschaftlich

[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

Kastrol bis zum nöthigen Gebrauch. Kupfe einen Fasan, puße ihn sauber, flammire ihn, nimm das Eingeweide davon, wasche ihn sauber aus und dressire ihn. Dann nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Speck und 1 Pfund rohen Schinken, schneide beides würfelartig, lege das Zusammengeschnittene in ein Kastrol und gieb 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Pastinate und 1 gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten wird; lege den Fasan dazu, salze es, gieb die Schale von einer Zitrone, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, laß dieses alles auf dem Feuer angehen, daß der Speck und das Wurzelwerk etwas gelb werde. Gieß hernach $\frac{1}{4}$ Maß Champagnerwein und so viel starke Schü daran, und laß den Fasan auf dem Feuer dünsten, bis er weich ist. lege ihn hernach auf ein Schneidbret, das Fett von den Saft mache durch ein Haarsieb, und gieb es so zu den Reis.

Schneide 3 Kreuzerbrode würflich und backe sie in 1 Pfd. Schmalz recht braun, stoße sie im Mörser, lege sie dann in den Saft des Fasans, gieb $\frac{1}{4}$ Maß von dem Espagnole dazu, laß es wohl verkochen, nimm es vom Feuer, schlage es durch ein Haartuch, schneide von dem Fasan das Fleisch herab und schneide es in kleine Filets ganz fein, und lege die Filets in den durchgeschlagenen Salmi.

An den aufbehaltenen Reis gieb Salz, etwas Muskatennuß ein kleines Pfötchen gestoßene Muskatенblütze und $\frac{1}{2}$ Maß starke Schü, und laß den Reis auf dem Feuer ganz kurz kochen; setze ihn hernach vom Feuer, schneide $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten magern Schinken auf dem Schneidbret recht fein zusammen, und rühre ihn darnach unter dem Reis.

Bestreiche eine Form mit 2 Loth Butter lege den Reis auf den Boden und neben herum (man muß aber etwas zurückbehalten, um den obigen Theil ebenfalls zu bedecken.) An den Salmi drücke den Saft von 2 Zitronen, gieb das Ragout in den Reis hinein, und decke den zurückbehaltenen Reis oben darauf.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Mehlspeise in den Ofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bringe sie zur Tafel.