

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 10. Verschiedene Zubereitung wie man die Gänse auch füllen kann mit
Brod und Leber von der Gans

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

die Füße im Gewerbe abgeschnitten, auch die Brust nicht eingestochen. Wenn die Gans sauber ausgewaschen ist, streue etwas Salz und fein gestoßenen Pfeffer und ein wenig Ingber hinein, auch ein wenig Weisfuß, damit die Gans im braten einen guten Geschmack bekomme. Stecke sie $\frac{5}{4}$ Stunden vor dem Anrichten an den Spieß oder lege sie in eine Bratpfanne, salze dieselbe und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter oder Schmalz, damit die Gans recht saftig werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire sie auf eine Schüssel, nimm den Weisfuß heraus und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Ist es aber eine Gans im Frühjahr, welche noch ganz jung ist, darf sie nicht länger als $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten werden.

N^o 9. Schnepfen zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puze 4 Schnepfen sauber, flammire sie und nimm das Eingeweide heraus, der Kopf aber bleibt daran; die Augen werden ausgestochen und der Schlund von dem Hals herausgenommen. Dann wasche sie sauber aus, dressire sie und stecke den Schnabel durch die Schlegelchen, wie man sonst gewohnt ist ein Spreißhölzchen hineinzustecken. Man kann auch 2 Schnepfen spicken und die andern 2 ungespickt lassen, denn viele Personen essen nicht gern gespickt. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten brate sie am Spieß oder auch in einer Tortenpfanne oder im Tiegel, begieß sie mit 4 Loth Butter und salze sie. Man muß aber Obacht geben, damit sie langsam braten, und öfters begossen werden, damit die Schnepfen recht saftig bleiben.

Die Schnepfenschnitten werden zubereitet, wie schon bei dem Salmin von den Schnepfen gesagt worden. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressire die Schnepfen auf eine Schüssel; die Schnepfenschnitten aber werden in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön ausgebacken, um die Schnepfen herum gelegt und zur Tafel gegeben.

N^o 10. Verschiedene Zubereitung, wie man auch Gänse füllen kann mit Brod und Leber von der Gans.

Mache ein Finseur von 18 Charlotten und wenig Petersilie, schneide es mit dem Messer recht fein zusammen, gieb

in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz, laß es heiß werden, thue das zusammengeschnittene Finseur hinein, und laß es ganz weich dünsten. Weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser ein, drücke es wieder aus, lege das Brod auf ein Schneidbret, schneide es recht fein, und lege es zu dem zusammengeschnittenen Finseur, die Leber der Gans nebst einer halben Kalbsleber schneide ebenfalls recht fein, mische es zu dem Brod und Finseur, gieb das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, schlage 4 Eier und den Dotter von 2 dazu, mache alles wohl unter einander und laß die Masse auf dem Feuer ein wenig anziehen, damit sich die Eier binden. Hernach setze die Masse vom Feuer weg, und fülle die Gans damit.

N^o 11. Eine Gans mit Kartoffeln zu füllen.

Siede 18 Kartoffeln wie gewöhnlich, schäle sie ab und laß sie kalt werden; dann schneide jeden in 4 Theile, mache ein Finseur wie schon mehrmals gezeigt worden, röste es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lege die Kartoffel in das geröstete Finseur und laß sie etwas dünsten. Nimm 20 Sardellen, wasche sie sauber und gräthe sie aus, schneide sie etwas mit dem Messer, doch so daß sie nicht zu fein werden, und gieb sie zu den Kartoffeln, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und ein kleines Pfötchen weißen gestoßenen Pfeffer, auch kann man eine gute Portion fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen, oder in Ermanglung dessen Petersilie. Mache alles wohl untereinander und fülle die Gans damit.

N^o 12. Eine Gans mit Kastanien zu füllen.

Setze $\frac{3}{4}$ Pfund Kastanien mit etwas Wasser auf das Feuer, laß sie einige Walle aufkochen, nimm sie vom Feuer und schäle sie ab, gieb in ein Kastrol 3 Loth Zucker und 4 Loth Butter oder Schmalz, laß es auf dem Feuer sammt der Butter und dem Zucker gelb aufgehen, dann thue die Kastanien hinein, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Bouillon dazu, und laß sie langsam dünsten, damit sie weich werden. Thue sie hernach in die Gans sammt dem wenigen Saft, dressire sie wohl, und verfare damit wie gewöhnlich.