

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 18. Eine Kalbsbrust zu füllen und zu braten

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

Man kann auch ein kleines Zebechen Knoblauch oder von der sogenannten Kokambole (Schlangenkoblauch, eine Art Graslauches) dazu geben, auch ein wenig Vertram. Wenn man den Braten sauber gebraten haben will, so gießt man $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig bei dem Dämpfen daran und läßt ihn langsam dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten so lege sie auf eine Schüssel, dressire das Fett von dem Saft, mache ihn durch ein Haarsieb und gieb den Saft abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. So wird alles einmarinirtes Wildpret oder auch wildes Geflügel zubereitet, gebraten oder gedämpft. Es kann auch alles dergleichen am Spieß gebraten werden nach Belieben.

N^o 18. Eine Kalbsbrust zu füllen und zu braten.

Die Kalbsbrust wird sauber ausgewaschen, dann mit dem Messer gelüftet, d. i. eine Oeffnung mit dem Messer hineingemacht, damit man die Fülle hineinbringen kann. Die Fülle dazu wird gemacht wie folgt:

Nimm von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, weiche den Ballen in Wasser ein und drücke das Brod wieder aus, wenn es geweicht hat. Mache ein Finseur, nimm eine große oder 2 kleine Zwiebeln, puße und schneide sie sehr fein zusammen nebst etwas Petersilie, gieb in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, thue das zusammengeschnittene Finseur hinein und laß es auf dem Feuer ganz weich dünsten. Nimm das Brod aus dem Wasser, drücke es recht mit der Hand aus, lege es dann auf ein Schneidbret, schneide es recht fein und gieb es zu dem gerösteten Finseur. Dann schlage 6 Eier dazu, salze es, gieb auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Muskatennuß dazu und rühre alles auf dem Feuer wohl untereinander, damit die Fülle etwas anziehe; dann fülle die Brust damit, dressire sie zu und brate sie wie gewöhnlich in einer Bratpfanne oder an einen Spieß nach Belieben.

N^o 19. Ein ganzes Lamm zu braten.

Das Lamm wird dressirt wie ein junges Hirschkalb oder Rehkitze, schneide den Mastdarm heraus, wasche es im lau-