

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 10. Süße Sulze von Burgunderwein

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

an einen kalten Ort stehen. Wird es Zeit zum Anrichten, so verfare damit wie schon öfters gezeigt worden ist.

N^o 10. Süße Sulze von Burgunderwein.

Gieß in ein Kastrol 1 Maß Burgunderwein, gieß 4 Loth wohlgekochte Hausenblase, 4 auf Zucker abgeriebene Pomeranzenschalen, auch den Saft davon, den Saft von 4 Zitronen, ein Stückchen Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und setze die ganze Masse zum Feuer. Wenn sie heiß ist so mache die Sulze durch ein reines Tuch, gieß sie in eine Form und verfare damit wie bei den vorhergehenden schon gezeigt worden ist.

Anmerkung. Diese Sulze darf nicht kochen, weil sonst der Burgunderwein seine Farbe verliert.

N^o 11. Pomeranzensulze auf eine andere Art.

Nimm 8 Pomeranzen, 4 davon werden auf Zucker abgerieben, das Abgeriebene lege in ein Kastrol, gieß 1 Maß Champagnerwein hinzu, gieß auch 4 Loth wohlgekochte Hausenblase dazu und setze die ganze Masse auf ein Kohlenfeuer. Wenn die Sulze anfängt heiß zu werden, so setze dieselbe vom Feuer, nimm den Schaum ab, mache sie durch ein sauberes Tuch, gieß sie in eine Form und verfare damit wie bei den Obenstehenden.

N^o 12. Süße Sulze von Orange- (Pomeranz-) Blüthe.

Lege eine Hand voll Orangeblüthe sauber aus, gieß in ein Kastrol eine Maß Wein, blanchire die Orangenblüthe einige Walle im Wasser, dann gieß den Sud ab, thue sie zu dem Wein, gieß auch den Saft von 6 Zitronen dazu, wie auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker nebst $\frac{1}{8}$ Maß Champagner auch den schon beschriebenen Kalbsstand dazu, und setze die Masse zum Feuer. Wenn die Sulze anfängt zu kochen so nimm den Faum ab, kläre oder mache dieselbe hell mit Eierweiß, wie schon mehrmal gezeigt worden ist; laß sie durch ein reines Tuch laufen, gieß sie in eine Form und laß sie stehen.