

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 5. Rolade von Spanferkeln auf eine andere Art welche auch zu der
sauern Sulze gebraucht wird, bürgerlich

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

Schneide 2 Kreuzerbrode in Scheibchen, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz recht braun, stoße das ausgebackene Brod ebenfalls in Mörser und lege es zu den zusammengestoßenen Bögeln in den Saft. Gieb $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{4}$ Maß Espagnole dazu, laß dieses alles auf eine Gluth recht wohl verkothen, schlage es hernach durch ein Haartuch, gieb das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, gieb ein halbes Hühneri groß Glas dazu, lege die Brüstchen von den Bögeln dazu und mache die Fülle, wie bei den Pasteten von Fasanen mit Trüffeln geschehen ist.

Das Gehäuse mache gleichfalls von Teig wie gesagt worden ist; die Fülle lege unten und neben herum, in der Mitte gieb das Salmi von den Bögeln und Brüstchen, mache den Deckel darauf und verfare auf gleiche Weise, wie vorher schon gelehrt worden ist.

N^o 5 Rolade von Spanferkeln auf eine andere Art welche auch zu der sauern Sulze gebraucht wird, bürgerlich.

Das Spanferkel wird ausgelöset wie bei der ersten Rolade die Rede war; lege das ausgelöste Spanferkel auf ein sauberes Tuch, bestreue es mit Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den Einlagen der Suppen gelehrt worden ist; belege das ganze Spanferkel damit, lege etwas rothe Rüben darauf und 6 hart gesottene in Viertel zerschnittene Eier, etwas kalt gebratenes Fleisch, rolle das Spanferkel zusammen, das Tuch außen herum, binde es mit Schleifen und Bindfaden, damit es fest bleibe und lege es in ein Geschirr, haue die Beine von dem Spanferkel zusammen, gieb solche auch zu der Rolade in das Geschirr, dann 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und eine gelbe Rübe, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein muß, ferner 4 Lorbeerblätter, die Schale von einer Zitrone, auch 4 Kalbsfüße, welche auch in Theile gehauen sein müssen, gieß 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 4 Maß Wasser dazu, und laß dieses alles wohl kochen.

Wenn das Spanferkel weich ist, so lege es auf ein Schneidbret, nimm die Schleifen ab, lege noch ein Bret oben darauf und auf das Bret einen Stein und laß solches über Nacht stehen, damit die Rolade gepreßt werde. Wenn die Kalbsfüße weich sind, so mache die ganze Masse durch ein sauberes Tuch, kläre den Sud mit 6 Eiern gleich den schon beschriebenen sauren Sulze wie bei No. 30 geschehen ist. Nimm dann das Tuch von der Rolade ab und gieb sie also zum Tisch oder auch mit der nämlichen Sulze eingesulzt nach Belieben.

N^o 6. Rolade von einer großen Wildpretsbrust welche für Kaltes oder zu Ragout gebraucht werden kann.

Löse an einer großen Brust von einem Hirsche alle Beine aus, wasche sie sauber aus, lege sie auf ein sauberes Tuch und mache ein Finscur wie folgt.

Puze und schneide 24 Charlotten sammt etwas Petersiliekrout, eine Zitronenschale, ein wenig Basilie und Thymian, auch ein wenig Bertram recht fein, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz in ein Kastrol. Wenn solches heiß ist, so thue das Finscur hinein und laß es weich dünsten, dann streue etwas Salz oder gestoßenen Pfeffer auf die Brust, gieß das Finscur auch darauf und mache es mit den Kochlöffel schön gleich, damit überall an die Brust etwas von dem Finscur komme. Mache hieranf eine Fülle wie folgt:

Von 2 Pfund mageren Wildpret schneide die Haut ab und das Wildpret klein würfelartig, gieb dazu Salz, $\frac{3}{4}$ Pf. frischen Speck, ein wenig gestoßene Nägelein und weißen Pfeffer, schneide dieses alles recht fein, lege die Fülle in einen Mörser, gieb $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu, schlage 4 Eier hinein und stoße alles recht fein, damit es sehr faumig werde. Ganz zuletzt drücke den Saft von 2 Zitronen daran und mache die ganze Masse nochmals durcheinander. Nimm die Fülle aus den Mörser, lege sie auf die Brust, mache sie schön gleich, so wie das Finscur, rolle die Brust in der Länge schön zusammen, binde ein Tuch darüber und an das Tuch Schleifen, und verfare wie bei der Rolade vom Spanferkel.