

# **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 6. Rolade von einer großen Wildprets-Brust welches für Kaltes oder zu  
süßen Ragout gebraucht werden kann

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

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<sup>o</sup> 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.

Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck und soviel Nierenfett würfelartig, lege es in ein Geschirr, in welches die Rolade gethan werden kann, und gieb noch 3 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 2 gelbe Rüben dazu, welche zuvor gepußt und gewaschen sein müssen. Dieses alles schneide in Theile, gieb solches zu den Speck und Nierenfett, auch 4 Lorbeerblätter und eine Zitrone, welche in Scheiben geschnitten sein muß und lege die Rolade darauf. Gieb 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Basilie, Thymian, ein wenig Bertram und das nöthige Salz dazu, laß dieses alles auf dem Feuer ein wenig gelb angehen, dann gieß 1 Maß Wein und  $\frac{3}{4}$  Maß Essig daran, auch 2 Maß Bouillon oder Wasser. Wenn die Rolade weich ist, so nimm sie heraus, mache die Schleifen und das Tuch los und lege die Rolade auf ein Schneidbret. Oben auf die Rolade lege ein Bret und auf das Bret einen Stein, damit sie gepreßt werde.

Wenn die Rolade kalt ist, so nimm sie hervor, schneide sie schön zu, d. i. schneide die Haut oben und unten ab, und die beiden Ende gleich, und lege es in ein sauberes Geschirr. Von den Saft nimm das Fett ab, mache ihn durch ein Haartuch oder Sieb und gieß ihn an die Rolade, setze sie an einen kalten Ort und nimm sie zum Gebrauch. Der Saft kann für eine Brühe verwendet werden.

### N<sup>o</sup> 7. Rolade von Rindsbrust, welche aber zuvor eingeböckelt war.

Schneide von einer eingeböckelten Rindsbrust die Beine aus, wie auch die Haut, mache ein Faiseur wie bei der Wildpretsbrust gesagt wurde, laß das Faiseur mit  $\frac{1}{4}$  *ll.* Butter weich dünsten und bestreue die Brust damit. Streue etwas gestoßenen Pfeffer und Nägelein, auch ein wenig Basilie und Thymian darauf, rolle die Brust zusammen und verfare damit, wie bei der Wildpretsbrust geschehen muß.

Diese Rolade wird nur im Wasser mit Salz abgesotten und dann gepreßt; sie wird auch nur kalt aufgeschnitten.

### N<sup>o</sup> 8. Kalte Pastete von Auerhahn.

Kupfe puße und flammire einen Auerhahn, (wie schon öfters ist gesagt worden), nimm das Eingeweide heraus, wasche