

# **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 14. Rolade von einem großen Hecht

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

schirr, mache eine weiße Braise, wie schon beschrieben worden ist; gieß sie über die Rolade, setze es zum Feuer und laß es langsam kochen, aber nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde. Wenn es fertig ist, nimm es aus der Braise und lege die Rolade auf ein Schneidebret, oben darüber noch ein anderes Bret, beschwere es mit etwas, damit die Rolade gepreßt werde und laß es so lange darunter liegen, bis die Rolade ganz kalt ist. Dann nimm das Tuch wie auch den Bindfaden herunter und schneide unten und oben die beiden Ende ab, damit man die rothe Fülle sehe. Diese Rolade wird statt einer kalten Speise gegeben.

#### N<sup>o</sup> 14. Rolade von einem großen Hecht.

Schuppe einen Hecht von 6 Pfund sauber, schneide ihn auf dem Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, schneide den Kopf sehr nahe an den Flossen ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz dem Rückgrathe durch bis an die Spitze des Schweifes auf. Wasche ihn nochmal sauber aus, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab und lege ihn auf ein Schneidbret. Schneide das dicke Fleisch von dem Hecht ab, welches recht fein geschnitten werden muß; weiche ein Kreuzerbrod in Wasser, oder noch besser in Milch ein, drücke es wieder aus, lege es zu dem zusammengeschnittenen Hecht, salze es, reib ein wenig Muskatennuß darauf, schlage von 4 Eiern den Dotter dazu und stoße alles wohl untereinander. Lege die Fülle in einen Mörser, gieß  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter dazu und stoße alles wohl untereinander damit sie recht fein werde. Nimm dann die Fülle heraus und lege sie auf den Hecht, wo das Fleisch herausgeschnitten worden ist. Mache sie recht gleich, schneide etwas gekochten Schinken, wie auch gebratenes Kalbfleisch klein würfelartig und belege die Fülle von dem Hecht damit.

Hernach rolle den Hecht zusammen, lege ihn in ein sauberes Papier und umbinde ihn mit Bindfaden. Dann mache eine weiße Braise, wie schon gezeigt worden ist; wenn sie kocht, so lege die Rolade hinein, laß sie nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, dann nimm sie heraus laß sie kalt werden, schneide den Bindfaden ab und nimm das Papier davon. Man kann sie statt eines kalten Entree (Einschiebspeise) ge-

brauchen, oder auch kalt aufschneiden und mit Essig und Pro-  
venceröl geben.

Anmerkung. Dergleichen Koladen können auch von  
einem Kal gegeben werden.

N<sup>o</sup> 15. Schnepfen einzuschmelzen, daß man sie  
lange aufbewahren kann.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft und flammirt sind,  
so nimm das Eingeweide heraus; die Mägen aber werden  
hinweggenommen, weil sie sehr sandig sind. Schneide den  
Koth sehr fein zusammen, mache ein Finscur von 16 Char-  
lotten und ein wenig Petersilie; wenn solches fein zusammen-  
geschnitten ist, so gieß in ein Kastrol 1 Pfund Butter, laß  
sie heiß werden, gieß das Finscur hinein und röste es ein we-  
nig, gieß den Koth auch dazu, laß ihn nur ein wenig an-  
ziehen und setze ihn vom Feuer. Wenn er kalt ist, so gieß  
ihn in ein sauberes Geschirr, thue ein Papier oben darauf,  
setze ihn an einen kalten Ort und hebe ihn auf bis zum Ge-  
brauch.

Die Schnepfen werden bereitet wie hier folgt:

Wenn die Schnepfen dressirt sind, so brate sie zur Hälfte  
am Spieß, so daß kein Blut mehr herauslaufe. Dann nimm  
sie vom Spieß, laß sie kalt werden, lege sie in einen steiner-  
nen Hafen, nimm 3 Ochsenfüße, haue sie in kleine Stücke,  
wasche sie sauber aus, lege dieselben in einen Topf, gieß 4  
Maß Kochwein und 1 Maß Essig daran, das nöthige Salz,  
2 Zitronen, welche Scheibchenweise geschnitten sein sollen, wie  
auch 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welche  
aber zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnit-  
ten werden müssen. Gieß 20 Nägelein, 20 weiße Pfeffer-  
körner, ein wenig Bertram und Thymian, wie auch ein we-  
nig Basilie dazu. Gieß auch noch 4 Maß Wasser daran,  
setze den Topf an das Feuer und laß ihn langsam kochen; wenn  
solcher halb eingekocht ist, und die Ochsenfüße noch nicht weich  
sind, so gieß noch 2 Maß heißes Wasser daran und laß ihn  
langsam kochen.

Wenn die Füße ganz weich sind, so nimm sie heraus,  
dressire das Fett von dem Stand (Kalbsstand) ab und mache