

# **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 22. Westphälinger Schinken à la Braise

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

zu, etwas ganzes Gewürz, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, die Schalen von einigen Zitronen und eine Hand voll Bertram; dieses alles laß kochen, und gieß es nachgehends über den Marinade, aber nicht eher bis der Sud etwas kalt ist. Decke das Geschirr zu und stelle es an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

### Hasen auf eine andere Art aufzubewahren.

Wenn die Hasen abgezogen und zubereitet sind, so kann man sie spicken, wenn man will, und sie sauber auswaschen. Dann gieb auf ein Schneidbret 3 starke Hände voll Wachholderbeeren, 2 Hände voll Bertram, 1 Hand voll Basilie, eine Hand voll Thymian, 6 gepuhte Zwiebeln und 6 Zehechen Knoblauch. Dieses alles schneide nur ein wenig mit dem Schneidmesser, gieb Salz und gestoßenen Pfeffer dazu, und mische alles wohl untereinander; streue etwas davon auf den Boden des Geschirrs, in welchen die Hasen gelegt werden, lege einige Hasen darauf, streue wieder Kräuter darüber, dann gieb wieder Hasen hinein und fahre so fort, bis das Geschirr ganz voll ist. Lege ein sauberes Brettchen darauf, beschwere es mit einem Stein und stelle das Geschirr an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 22. Westphälinger Schinken à la Braise.

Puze einen Westphälinger Schinken sauber ab und lege ihn einige Tage in ein lauliches Wasser, damit es aufweiche. Dann schneide 1 Pfund Speck und 1 Pfund Nierenfett, beides würfelartig zusammen, und lege es in ein Geschirr, in welches der Schinken kommt. Gieb dazu 4 Lorbeerblätter, die Schale von 2 Zitronen, ein wenig Bertram und Basilie und ein wenig Thymian, 4 Zehechen Knoblauch, 6 große Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheiben geschnitten sein muß.

Ferner gieb 20 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüthe dazu und lege den Schinken auch bei. Gieß 4 Maß Wasser und 4 Maß Wein dazu, aber kein Salz; setze ihn auf ein Kohlenfeuer, decke ihn zu und laß ihn langsam dünsten. Wenn er weich ist nimm ihn heraus, laß ihn kalt wer-

den, dann schneide ihn sauber zu und hebe ihn auf bis zum Gebrauch.

Nimm das Fett von der Braise ab, mache den Saft durch ein Haarsieb oder sonst ein sauberes Tuch und nehme solchen zur Brühe; auch kann es verwendet werden, wenn man eine saure Sulze macht.

### N<sup>o</sup> 23. Westphälischer Schinken im Ofen auf eine andere Art, herrschaftlich.

Der Schinken wird sauber abgeputzt und einige Tage in laulichem Wasser eingeweicht. Dann nimmt man ihn heraus und legt ihn in ein Geschirr, in welches er passet. Darauf gießt man 2 Bouteillen Champagnerwein dazu, sowie auch 1 Pfund Butter, ein Pfund Nierenfett und 1 Pfund frischen Speck, welcher würfelartig geschnitten sein muß, nebst 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel, 2 gelbe Rüben und 2 Pastinaterüben, welches alles zuvor geputzt und gewaschen sein muß. Diese Wurzeln werden nicht in Stücke geschnitten, sondern müssen ganz bleiben, und gieb 2 Zitronen, welche aber Scheibchenweise geschnitten werden, 20 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüthe, Bertram, Basilie und Thymian dazu.

Dann lege 4 Pfund Hammelfleisch und 4 Pfund Kalbfleisch noch dazu und gieß 3 Maß weißen Wein daran, decke das Geschirr mit einem Deckel zu, mache einen mit siedendem Wasser gebrühten Teig, wie schon gelehrt worden ist und bestreiche den ganzen Rand des Deckels damit. Es geschieht deswegen, damit die guten Dünste von dem Wein und den Kräutern nicht herausgehen und verfliegen. Setze das Geschirr mit dem Schinken in einen heißen Backofen, laß solches 6 Stunden langsam darin dünsten, sonach nimm das Geschirr heraus und laß es eine Stunde stehen, dann mache erst den Deckel auf und lege den Schinken auf ein sauberes Geschirr.

Wenn er ganz kalt ist, schneide und putze ihn zu, dressire das Fett von der Braise ab, mache den Saft durch ein sauberes Tuch, gieß ihn in ein reines Kastrol, gieb noch  $\frac{1}{4}$  Maß von saure Sulze daran und laß ihn ganz stehen. Wird der Schinken zur Tafel gegeben, so gieb den gestandenen Saft ab.