

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 30. L'espice oder saure Sulze zu machen, h.

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

N^o 29. Saure Sulze, bürgerlich.

Haue 2 Ochsenfüße in kleine Stücke, wasche sie sauber aus und lege sie in einen Topf, welcher 6 Maß Wasser hält; gieb dazu 3 Pfund Schweinfleisch, 2 Pfund Knochen, 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen, auch 1 Zitrone in Scheiben geschnitten, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, das nöthige Salz, 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 2 Maß Wasser, oder welches noch besser ist, so viel Bouillon. Laß solches kochen, nimm den Faum ab und laß es weich werden. Hat die ganze Masse ungefähr über die Hälfte eingekocht, so gieß noch 1 Maß Bouillon nach.

Sind die Ochsenfüße ganz weich, so nimm sie nebst den Fleisch heraus, mache die Sulze durch ein sauberes Tuch, schlage in ein Kastrol 4 Eier, zerklopfe sie, gieß die Sulze dazu, setze sie auf eine Gluth, oben darüber einen Deckel mit Kohlen, und verfabre mit solcher, wie bei der ersten Sulze die Rede war.

N^o 30. L'espic oder saure Sulze zu machen, herrschaftlich.

Der Stand zu dieser sauren Sulze wird gemacht, wie folget:

Haue 3 gebrühte Ochsenfüße in kleine Stücke, nebst den Röhrbein zusammen, wasche sie im laulichen Wasser aus, lege die Stücke in einen Kessel, gieb 10 Maß Wasser daran und laß sie langsam bei dem Feuer kochen. Nimm den Faum ab und wenn sie halb eingekocht haben, so fülle sie mit 4 Maß siedigen Wasser auf. Sind die Stückchen Füße ganz zusammen gekocht, so nimm sie mit den Faumlöffel heraus und lege sie in kaltes Wasser, welche Füße man für den andern Tag verwenden kann, nämlich eingeschnitten in Essig und Del mit ganzen undurchgetriebenen Erbsen.

Nimm das Klauenfett von dem Stand ab, mache den Sud durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr, setze ihn auf ein Feuer und laß ihn auf anderthalb Maß einkochen. Wasche 4 Pfund Rindsknochen und 4 Pfund Hammelsknochen sauber aus, gieb sie in einen Kessel, fülle sie mit 10 Maß

siedigen Wasser auf und laß sie langsam kochen; faume sie ab, gieb eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, eine Pastinate- und 2 Selleriewurzeln nebst einer ganzen Zwiebel, welches zusammen aber gepuht und gewaschen werden muß. Ist diese Bouillon zur Hälfte eingekocht und das Fleisch von den Knochen weich, so nimm die Knochen mit dem Schaumlöffel heraus und mache diese Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein Geschirr, in welchen sie stehen bleibt. Der Anschlag hierzu wird auf nachfolgende Art zugerichtet:

Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett und eben soviel frischen Speck, beides klein würfelartig zusammen und gieb es in ein Kastrol. Schneide 1 Pfund rohen Schinken ebenfalls würfelartig, und lege ihn auch zu den Obigen. Puz 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln und 2 Zwiebeln, wasche und schneide sie in kleine Theilchen und lege sie zu dem Zusammengeschnittenen. Wasche 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch und 2 Pfund mageres Schweinfleisch sauber aus und gieb es auf die zusammengeschnittenen Wurzeln; dazu gieb 12 weiße Pfefferkörner, 12 Nägelein, ein kleines Pfötchen Muskatblüthe und ein wenig Bertram, setze das Kastrol auf eine Gluth und laß das Fleisch unten gelb angehen, wie bei dem Ansehen der Schü schon gezeigt worden ist.

Dann gieß die durchgemachte Bouillon auf das Fleisch nebst 1 Maß Wein, 2 Maß Essig und die Schalen von 2 Zitronen, laß es auf einer Gluth langsam kochen und faume es ab. Hat es eine Stunde lang gekocht, so nimm das Fett ab und laß es noch bis auf die Hälfte einkochen. Ist das Fleisch alles recht weich, so nimm es heraus und mache den Sud durch ein sauberes Tuch in ein Kastrol, gieb den Stand der Ochsenfüße dazu, salze es hinlänglich, setze es auf eine kleine Gluth und laß es einen Wall aufkochen. Nimm das übrige Fett nebst dem Faum vollends ab, damit sich die Sulze besser kläret oder heller werde, gieb aber $\frac{1}{4}$ Maß guten Bertrameßig dazu; zerklopfe in einem Geschirr 5 ganze Eier mit den Schalen und rühre sie unter die Sulze.

Lege auf einen Deckel glühende Kohlen, bringe ihn auf das Kastrol in welchem die Sulze ist, setze es sonach auf eine kleine Gluth und laß es einen kleinen Wall aufkochen. Haben die zerklopfen Eier in der Sulze angezogen, so setze die ganze Masse vom Feuer, befestige eine reine Serviette auf

einen umgekehrten Stuhl an die 4 Beine mit Bindfaden, setze unter die Serviette ein sauberes Geschirr und gieß die Sulze langsam auf das Tuch. Im Anfang wird die Sulze nicht hell laufen, deswegen setze noch ein anderes Geschirr unter das Tuch, und gieß das Trübe noch einmal durch die Serviette, damit es ganz hell herunterlaufe, und so verfähre bis alles Helle bis auf den letzten Tropfen durch das Serviette gelaufen ist.

Auf diese Art wird allezeit eine saure Sulze zubereitet, welche Sulze dann zu vielen Speisen verwendet wird und besonders für das kalte Entree, wie noch folgen wird.

N^o 31. Saure Sulze eingelegt mit Gründlingen.

Lege und wasche $\frac{3}{4}$ Maß Gründlinge aus und siede sie in einem Blausud (wie schon bei den Ragouts gezeigt worden ist). Gieß die Sulze in eine Form, in welcher du sie haben willst, eines halben Glieds hoch und setze sie in einen Keller oder auf Eis, wenn man solches in Vorrath hat. Ist diese wenige Sulze gestanden, so nimm etliche gepuhte Mandeln und Pistazien und mache mit solchen kleine Zierrathen in die gestandene Sulze.

Kritzle mit dem Zitronenreißer eine Zitrone ab, schneide dann diese in 20 Scheibchen, lege sie auf die Form neben den Pistazien und Mandeln herum und gieß 2 Anrichtlöffel voll von der Sulze oben darauf, damit die Zitronen und Mandeln anziehen oder fest bleiben; lege auf ein sauberes Tuch die Gründlinge, damit der Blausud ablaufe, dann in die Form und gieß diese mit der sauren Sulze ganz voll. Setze diese wieder in einen Keller oder auf Eis, damit die Sulze gestehe. Ist es Zeit zum Anrichten und die Sulze ganz gestanden, so stürze sie auf eine Schüssel.

Anmerkung. Ehe man die Sulze stürzen will, so muß man in eine Schüssel oder ein Kastrol 2 Maß nicht gar zu heißes Wasser gießen und die Form hineintunken, damit sich die Sulze gern ablöse.

N^o 32. Rolade von Spanferkeln.

Löse an einem schönen abgebrühten und rein zugerichteten Spanferkel die Beine mit einem Messer aus, haue die Rip-