

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 32. Rolade von Spanferkeln

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

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 einen 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 gepuße 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-

pen zusammen, wasche sie aus und lege sie in ein Kastrol nebst 1 Pfund würfelartig geschnittenen Nierenfett, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe und 1 Selleriewurzel, welche alle gepuht, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Gieb dazu 1 Maß Essig, 1 Maß Wein, 3 Maß Wasser, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner und die Schale von einer Zitrone, laß dieses alles untereinander weich kochen und mache den Saft, wenn alles weich ist durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr nebst dem Fett.

Wasche das Spanferkel im kalten Wasser aus, trockne es durchaus mit einem Tuch sauber ab und lege es auf eine reine Serviette. Bestreue es inwendig mit Salz und Pfeffer mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie bei den Suppeneinlagen von den Knödeln geschehen ist und gieb die Fülle ganz auf dem Spanferkel herum. Schneide 2 rothe Rüben in kleine Stücke und lege kleine schmale Streifen davon auf die Fülle. Schneide von 6 harten Eiern das Weiße fein zusammen und lege neben den rothen die weißen Streifen, wonach auch so mit dem Gelben vom Ei verfahren wird, und immer ein gelbes Streifchen neben dem weißen gelegt wird u. s. w. Schneide dann 16 weichgekochte Trüffeln Scheibchenweise zusammen, mache kleine Streifchen darauf und lege solche zwischen den rothen, weißen und gelben Streifchen.

Schuppe sodann einen Hecht von 3 Pfund, nimm ihn aus, schneide die Haut von demselben und löse das Fleisch von den Gräthen ab, wasche dasselbe im kalten Wasser aus und siede es sonach im Salzwasser ab; schneide kleine schmale Stückchen daraus und lege es gleichfalls Streifenweise zu den Trüffeln. Mit einem Salm verfährt man eben so.

Schneide ferner eine gekochte eingeböckelte Zunge in 24 Scheiben und belege das ganze Spanferkel damit. Sonach puße 24 Charlotten, schneide solche fein zusammen, gieb sie in ein Kastrol mit 4 Loth Butter und laß sie weich dünsten; gieb diese sammt der Butter auf die Scheiben herum, streue oben darauf fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch und gieb noch etwas von der Kalbsfülle auf dieses. Rolle es zusammen, wickle die Serviette fest herum, überbinde sie mit Bindfaden, belege die ganze Rolade mit kleinen Schleifen und binde sie gleichfalls mit Bindfaden daran. Lege hierauf die Rolade in ein hierzu schickliches Geschirr, gieb den durch-

gemachten Saft von den Rippen nebst 1 Maß Wasser und 1 Maß Essig oder geringer Bouillon dazu, salze es, streue auch Basilie und Bertram daran und laß die Rolade 2 Stunden kochen.

Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, schneide die Spatel herunter, lege die Rolade auf ein anderes Schneidbret, auf welche wieder ein anderes Schneidbret gelegt wird, beschwere es mit einem Stein und laß es unter solchem bis es ganz kalt ist. Nachher nimm sie hervor, löse den Bindfaden auf und nimm die Serviette herunter. Man kann auch kleine Stückchen aufschneiden und sie zur Tafel geben, oder kann sie auch einsalzen, wie noch folgen wird.

N^o 33. Entree — Püree von Schnepfen mit Hippchen (kleinen Hippeln).

Rupfe und puße 4 Schnepfen sauber, nimm den Roth hinweg, wirf die Mägen von den Schnepfen hinweg, weil sie wegen des vielen Sandes untauglich sind, dressire und spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und brate sie hernach am Spieß. Wenn sie gebraten sind, so schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser sehr fein zusammen. Schneide dann auch ein Kreuzerbrod würfelartig, backe dasselbe in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb und zerstoße dieses Brod ebenfalls im Mörser.

Lege ferner in ein Kastrol 4 Loth Butter zu dem Zusammengestoßenen von den Schnepfen sammt dem Brod hinein, gieb $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü, und etwas Salz daran und laß dieses wohl untereinander verlocken; merke aber daß du immer mit dem Kochlöffel darin umrührest, weil es sich sonst anlegt. Schlage die ganze Masse durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr, gieb in der Größe eines halben Hühnereies Glas und den Saft von einer Zitrone dazu. Die Hippchen werden gemacht wie hier folgt:

Nimm in ein Kastrol 3 starke Kochlöffel voll Mehl, weniges Salz, einer wälschen Nuß groß Zucker, $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm und $\frac{1}{4}$ Maß Milch; mit diesem Rahm und der Milch wird das Mehl abgerührt, wie ein Kindsbrey; gieb