

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 39. Kaltes Entree von Halbvögeln

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

so lege sie auf eine Schüssel, das legirte Bechamelle mache durch ein Haartuch, daß es recht rein werde und gieß es oben auf die Hühner herum. Nimm $\frac{1}{8}$ Maß von der sauren Sulze, gieb sie in ein Kastrol nebst wenigem Tournesol, damit die Sulze etwas roth werde, drücke hernach den Tournesol mit der Hand aus und lege ihn zurück. Gieß dann die Sulze auf eine Schüssel und laß sie kalt werden, damit sie gestehe. Ebenso mag von etwas Spinatschotten so viel grüne als rothe Sulze verfertigt werden. Gieß diese grüne Sulze auch auf eine Schüssel, damit sie kalt werde und gestehe.

Wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, und die beiden Sulzen schön gestanden sind, so nimm kleine Ausstecher, stech Zierrathen in die Sulzen, legire das Fricassée damit, und gieb es zur Tafel.

N^o 39. Kaltes Entree von Halbvögeln.

Kupfe und pufe 3 Kluppert Halbvogel sauber, dressire sie, brate sie am Spieß oder dämpfe sie im Kastrol mit 4 Loth Butter. Wenn sie gebraten oder weich gedämpft sind, so schneide die Brüste heraus, das Uebrige stoße im Mörser ganz fein zusammen, schneide sonach ein Kreuzerbrod würfelartig, backe es in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz recht braun, stoße es gleichfalls im Mörser und gieb es sammt den Zusammengestoßenen von den Vögeln in ein Kastrol. Gieß an solches $\frac{1}{4}$ Maß Wein und eben so viel gute Schü, laß es auf dem Feuer wohl verkochen, damit das Brod weich werde; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Coulis und $\frac{1}{4}$ Maß von der sauren Sulze daran, gieb $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glas und das nöthige Salz dazu und laß es auf dem Feuer recht dick einkochen. Schlage es hernach durch ein Haartuch, bestreiche mit 1 Loth Butter eine Form, die die ganze Masse fassen kann; fülle das Puree hinein, setze es sonach auf Eis oder in einen kalten Keller und laß es ganz kalt werden.

Tunke die Form $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in ein lauliches Wasser und stürze das Puree auf eine Anrichtschüssel. Die Vögelbrüstchen schneide schön in die Länge, lege sie oben auf das Pure herum und glasire sie mit etwas Glas. Mache ein grünes und rothes L'espice, d. h. saure Sulze, wie im

Vorigen schon die Rede war, stech sie ebenfalls so aus, belege das Puree oben und unten damit, und gieb es hernach zu Tafel.

Anmerkung. Dieses kalte Entree kann auch von Lerchen und Ganzvögeln zubereitet werden.

N^o 40. Gateau von Wildpret mit einer sauren Sulze.

Häute 3 Pfund rothes Wildpret vom Schlegel ab, wasche es sauber, schneide es sonach klein würfelartig nebst 1 Pfund Speck, salze beides und schneide es recht fein zusammen. Nimm 16 Charlotten und eine weiße spanische Zwiebel, schneide sie in der Länge, gieb eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu, die Schale von einer Zitrone und 10 Sardellen, welche ausgegräthet und gewaschen sind; dieses alles schneide so fein als nur möglich untereinander. Gieb 6 Loth frische Butter in ein Kastrol sammt dem Zusammengeschnittenen und laß es weich dünsten, gieb dieses Gedünstete zu der obigen Masse, stoße im Mörser 8 Nägelein und eben so viel weiße Pfefferkörner und würze mit solchen die ganze Masse durch. Darauf lege die ganze Masse im Mörser, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran und stoße sie so lange durcheinander, bis sie recht faumend wird.

Ferner schneide 1 Pfund geräucherten Speck in der Dicke eines Messerrückens in dünne Parten, und belege mit solchen ein Geschirr in welches die Masse gelegt wird, drücke den Saft von 2 Zitronen oben darauf und schieb sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, in welchem die Masse anderthalb Stunden verbleiben muß. Nimm sie sonach heraus, laß das Fett von selber ablaufen, stürze den Gateau auf eine Tortenpfanne, nimm die Speckparten oben und neben herab, laß ihn kalt werden und schneide dann oben und neben auch das Rüstige hinweg. Gieß in eine Form welche etwas größer als der Gateau ist von der sauren Sulze, welche schon ist beschrieben worden querfingerhoch in die Form und setze sie auf Eis oder in einen kalten Keller, bis die Sulze gesteht. Wenn sie gestanden ist, so belege sie mit Mandeln und Pistazien, (wie schon bei den Gründlingen geschehen ist) und gieß noch etwas Sulze daran, damit die Mandeln und Pistazien an-