

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 40. Gateau von Wildpret mit einer sauren Sulze

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

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-

ziehen. Dann setze den Gateau in die Form, gieß diese ganz mit der Sulze voll, so daß dieselbe über den Gateau geht, und setze die Form auf Eis oder in den Keller, damit die Sulze fest gestehe.

Ist es bald Zeit zum Anrichten, so gieß lauliches Wasser in eine Schüssel, tunke die Form hinein, stürze den Gateau auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel, und gieb ihn zur Tafel.

N^o 41. Kaltes Entree von Poularden oder Kapaunen.

Puze 2 Poularden oder Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide aus, flammire sie, d. h. wende sie auf einen Windofen um, damit die kleinen Federchen völlig abbrennen; puze sie mit einem sauberen Tuch ab, schneide von demselben den Kragen, die Haut und Beine von dem Gewerb hinweg, dressire sie, d. h. stecke ein kleines Hölzchen durch die beiden Schenkel an die Brust, damit die beiden Brüstchen schön in die Höhe kommen, wasche sie nochmal im laulichen Wasser aus, salze und stecke sie nachher am Spieß. Bestreiche 2 Bogen Papier mit 6 Loth Butter, binde das Papier über die Poularden oder Kapaunen am Spieß, stecke dann den Spieß an den Bräter, laß sie $\frac{3}{4}$ Stunden an solchem braten und begieß sie öfters mit 8 Loth Butter unterdessen mit etwas guter Bouillon damit sie schön weiß bleiben. Schneide oder löse das Papier von den Poularden und nimm sie hernach vom Spieß ab, worauf sie kalt werden müssen.

Dann schneide von einer schönen weißen Gansleber die Galle heraus und schabe die Leber mit dem Messer, so auch $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck ganz zusammen, menge solches untereinander, salze es, reib ein wenig Muskatennuß dazu und schneide solches auch recht fein zusammen. Mache ein Finseur von 12 Charlotten und weniger Petersilie, röste es in 4 Loth Butter, gieb die zusammengeschnittene Gansleber und Speck dazu und laß es noch ein wenig anziehen. Lege auch $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glas dazu, drücke den Saft von einer Zitrone daran, schlage von 6 Eier den Dotter dazu und rühre es untereinander, damit der Eierdotter nicht zusammenlaufe. Setze es dann vom Feuer und laß es kalt werden.