

# **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 43. Entree von Puree der Lerchen mir pochirten Eiern

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

solche sauber, schneide sie auf die Art wie bei dem Hochpot vom Gemüse die Rede war, blanchire sie einige Walle im Salzwasser und gieß sie wieder mit kaltem Wasser ab. Gieß in ein Kastrol 3 Loth Butter und  $\frac{1}{2}$  Loth Zucker, laß den Zucker gelb angehen, lege die Wurzeln nebst  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon dazu und laß sie weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieß die Wurzeln und den übrigen Saft zu der ersten Brühe; lege inzwischen die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz und gieß den Burgunderwein mit dem Schweiß und den Eingeweiden an die Brühe, in welcher der Karpfen nebst dem Eingeweide ist gekocht worden. Nimm den Faum nebst dem Fett ab, und drücke den Saft von 2 Zitronen kurz vor dem Anrichten daran.

Wird angerichtet, so lege die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, nimm mit dem Löffel die Wurzel heraus, lege sie oben auf die Karpfenstücke; die Brühe aber laß ganz schnell auf dem Feuer bis auf  $\frac{3}{4}$  Maß einkochen, mache sie durch ein Haartuch und gieß sie auf die Karpfenstücke; die übrige wird abgesondert gegeben.

#### N<sup>o</sup> 43. Entree von Purée der Lerchen mit bochirten Eiern.

Rupfe und puße 4 Kluppert Lerchen sauber, stecke sie am Spieß, begieß sie mit 4 Loth Butter, bestreue sie mit etwas Salz, laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde am Spieß braten, nimm sie dann vom Spieß ab und schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser recht fein zusammen.

Schneide ferner 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz etwas braun, stoße es ebenfalls im Mörser fein zusammen, lege dann das Brod in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Champagnerwein und  $\frac{1}{4}$  Maß starke Schü daran, laß das Brod auf dem Feuer weich werden, gieß die zusammengestoßenen Vögel nebst  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis und dem nöthigen Salz dazu und laß die ganze Masse aufkochen. Schlage sie dann durch ein Haarsieb, gieß das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, lege  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glas und den Saft von einer Zitrone dazu, und bochire 16 Eier, wie schon mehrmal gesagt worden.

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so mache das Puree auf dem Feuer nochmal heiß und gieß es auf die Schüssel; lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch, daß das Wasser davon ablaufe; setze sie oben auf das Puree und lege die Brüstchen schön hinein. Gieb in ein kleines Kastrol 2 Loth Glas nebst  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter, laß es auf dem Feuer zergehen und glasire die bochirten Eier nebst den Brüstchen damit. Man kann auch die Eier mit Krebschweifen nach Belieben garniren.

#### N<sup>o</sup> 44. Entree von jungen Tauben mit Reis und Parmesankäse.

Rupfe und pufe 5 junge Tauben sauber, nimm sie aus, wasche sie in laulichem Wasser aus und schneide jede Taube in 4 Theile. Laß 6 Loth Butter in einen Tiegel heiß werden, lege die Tauben nebst einer Zwiebel, wie auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, Salz und  $\frac{1}{8}$  Maß weiße Bouillon hinein und laß solche weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Bechamelle daran, laß es mit den Tauben heiß werden, lege die Stückchen Tauben heraus auf ein sauberes Geschirr und schlage die Brühe durch ein Haartuch an die Tauben. Gieb  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei groß Glas dazu, laß sie zergehen, legire das Ragout mit dem Dotter von 6 Eier, drücke den Saft von einer Zitrone daran und laß es kalt werden.

Wies und wasche  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis sauber, laß ihn in einem Walle blanchiren und gieß über ihn in einem Seiher kaltes Wasser ab. Ist es ganz trocken abgelauten, so lege ihn in ein Kastrol, gieb 4 Loth frischer Butter, Salz und ein wenig Muskatennuß daran, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß gute fette Bouillon dazu und laß ihn auf dem Feuer ganz kurz kochen, wie schon mehrmal gezeigt worden. Setze ihn sonach vom Feuer und mache auf die Anrichtschüssel einen Reif von der Höhe dreier Finger, gieb das Ragout von den Tauben hinein, oben belege dieses mit Reis, mache den Reis schön mit dem Messer gleich, zerklöpfe 2 Eier und bestreiche den Reis oben und nebenher damit. Zerribe 4 Loth Parmesankäse, laß in einen Tiegel 2 Loth Krebsbutter zergehen und begieß den Parmesankäs damit.