

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 45. Ragout von Schweizer Omelette mit Kalbsleber

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

Gieb $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten auf einem Backblech 2 Hände voll Salz, setze die Schüssel darauf, laß sie langsam in einen nicht gar zu heißen Backofen schön gelb backen und gieb sie zur Tafel.

N^o 45. Ragout von Schweizer, Omelette mit Kalbsleber.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab, schabe sie ganz zusammen, damit alles Faserige davonkomme und schneide sie nochmal recht fein zusammen. Mache ein Finseur von 12 Charlotten, weniger Petersilie und der Schale von einer Zitrone, und röste solches in einem Geschirr mit 6 Loth Butter; wenn das Finseur weich gedünstet hat, so gieb die zusammengeschnittene Leber nebst Salz und Muskatennuß, eine obere Kaffeeschale voll von der Coulis, $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glas und von 4 Eier den Dotter dazu und laß es auf dem Feuer noch ein wenig anziehen.

Baue 8 Schweizer Omelettes wie schon gelehrt worden ist, und theile in die Omelettenstückchen die Fülle aus, rolle sie zusammen und schneide unten und oben die Spitzen von denselben ab, lege sie auf die Schüssel, gieb 2 obere Kaffeeschalen voll starke Schü darunter und setze die Schüssel auf eine kleine Gluth, damit sie heiß bleiben. Ist es Zeit zum Anrichten, so glasire sie mit 2 Loth Glas und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 46. Kaltes Entree von einem großen Karpfen.

Schuppe einen Karpfen von 5 oder 6 Pfund, nimm das Eingeweide aus, ziehe die Haut auf beiden Seiten ab, wie schon gezeigt worden ist; schneide die Flossen von selbst und wasche ihn sauber aus. Puzt und wasche 12 Trüffeln, schneide sie wie gewöhnlich der Speck geschnitten wird und spicke den Karpfen damit, salze ihn ein und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen. Mache ein Salpico wie hier folgt:

Schneide 12 gepuzte Charlotten nebst weniger Petersilie recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeeschale voll Provenceroil und laß es recht heiß werden, lege das Finseur hinein,