

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 49. Saure Sulze mit Fröschen eingelegt

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

Gieb in den übrigen Saft der Zwiebel einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, den Dotter von 4 Eier, mache alles mit dem Kochlöffel untereinander, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe, $\frac{1}{8}$ Maß Wein, das nöthige Salz und den Saft von einer Zitrone daran, rühre die Brühe auf dem Feuer ab, damit sie nicht zusammenlaufe; mache sie durch ein Haartuch und gieb etwas zum Ragout, die übrige aber abgesondert.

Anmerkung. Mehrere Fische, als Hechte, Schleihen, Barschen können auf diese Art zubereitet werden; da man aber auch an Fleischtagen Fischspeisen giebt, so nimm statt der Erbsenbrühe eine gute Fleischsuppe oder Schü; noch besser werden die Fische, wenn auch das Espagnole dazu genommen wird.

N^o 48. Entree von eingesulzten Forellen.

Schneide 4 Pfund Forellen auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber aus und lege sie auf eine Tortenpfanne. Mache $\frac{1}{4}$ Maß Essig heiß, begieß die Forellen damit daß sie schön blau werden, mache dann einen Blausud, wie schon oben gesagt worden ist und siede sie darin ab. Gieß etwas von der sauren Sulze in eine Form und laß sie auf Eis oder im Keller gestehen. Hernach lege 12 ausgebrochene Krebse hinein, wie ebenfalls schon gelehrt wurde, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Krebse und Zitronen fest anziehen. Lege sodann die Forellen hinein und gieß die Form mit der sauren Sulze ganz voll, daß sie über die Forellen gehe. Setze die Form wieder auf Eis und laß auf selbigem die Sulze fest werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Sulze heraus, und bringe sie zu Tafel.

N^o 49. Saure Sulze mit Fröschen eingelegt.

Die saure Sulze wird gemacht, wie schon beschrieben steht. Die Frösche werden einige Stunden gewässert und hernach geschrenkt, wie schon gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol 5 Loth Butter und laß sie heiß werden, gieb auch

eine Zwiebel dazu, wie auch die Frösche, salze sie, reib ein wenig Muskatennuß darauf, laß sie eine halbviertel Stunde dinsten, setze sie vom Feuer hinweg und lege die Frösche auf ein sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe.

Gieß etwas von der sauren Sulze in die Form, in welcher du sie haben willst und laß sie kalt werden. Hernach lege Zierrathen von Pistazien, Mandeln und Zitronen hinein und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Zierrathen fest werden; so verfähre weiter mit den Fröschen, wie bei der sauren Sulze von den Gründlingen gesagt worden ist.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 50. Saure Sulze von Hopfen, statt eines kalten Entree.

Diese Sulze wird eben so zubereitet wie jene mit Fröschen. Es ist aber dabei zu bemerken, daß der Hopfen grün sein muß. Dieser wird sauber gepußt und in einer Pfanne von Kupfer oder Messing im Salzwasser blanchirt, damit er schön grün bleibe. Dann wird er in einen Seiber gelegt, kaltes Wasser darüber gegossen und auf ein sauberes Tuch gelegt, damit er ablaufe und trocken werde. Darauf gieß etwas saure Sulze in die Form, laß sie gestehen und lege die Zierrathen hinein, wie schon öfters gezeigt worden ist, dann lege den Hopfen hinein, fülle die Form ganz mit der sauren Sulze voll, und laß sie gestehen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

N^o 51. Gateau von Kapaunen als kalte Speise.

Rupfe und puße 2 Kapaunen sauber, flammire sie, wie schon mehrmal gezeigt worden ist; nimm das Eingeweide aus,