

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 51. Gateau von Kapaunen als kalte Speise

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

eine Zwiebel dazu, wie auch die Frösche, salze sie, reib ein wenig Muskatennuß darauf, laß sie eine halbviertel Stunde dünsten, 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,

wasche sie sauber, dressire und brate sie am Spieß. Dann schneide das Fleisch von beiden Kapauen ganz von den Beinen ab, lege es auf ein Schneidebret und schneide es recht fein zusammen; lege auch 1 Pfund frischen Speck fein zusammengeschnitten zu der obigen Masse, schneide von 3 Kreuzerbroden die braune Rinde ab, weiche den weißen Ballen in Milch ein, drücke ihn wieder aus, schneide ihn recht fein zusammen und gieb ihn auch zu den zusammengeschnittenen Kapauen und Speck.

Mache dann ein Finseur von 24 Charlotten und etwas Petersilie, wie auch die Schale von einer Zitrone, röste es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht weich, gieb die obige ganze Masse dazu, wie auch das nöthige Salz und Muskatennuß, gieb ein Hühnerei groß Glas dazu, wie auch den Saft von 4 Zitronen, und mache die Masse wohl untereinander. Ganz zulezt schlage den Dotter von 6 Eier dazu und setze die Masse vom Feuer hinweg, damit sie kalt werde.

Nimm eine Form, welche die ganze Masse fassen kann, bestreiche sie mit 2 Loth Butter, belege die ganze Form mit Speckparten (flache Speckstücke), und gieb die ganze Masse hinein.

Dann setze die Form eine Stunde lang in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Gateau langsam backe, sonach stürze ihn heraus und laß ihn kalt werden. Wenn du denselben brauchen willst, so schneide ihn oben und unten wie auch neben herum sauber ab, lege ihn auf eine Schüssel, thue etwas gestandene Sulze dazu und gieb ihn hernach zur Tafel.

Anmerkung. So kann man auch von allen Geflügel dergleichen Gateau machen.