

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, 1862

No 7. Pudding von Häringen

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

und läßt ihn trocken ablaufen. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter ganz schaumig ab, schlägt nach und nach von 6 Eiern den Dotter und 6 ganze Eier dazu, nimmt eine Maß schöne Kirschen, pflückt die Stiele ab, nimmt die Kerne mit einem spitzigen Hölzchen heraus, giebt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker daran, und läßt sie in den Saft gut einkochen. Dann giebt man eine fein abgeriebene Zitronenschale, 1 Quentchen Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenes Rindsmark zur obigen Masse, rührt es gut untereinander ab, leget es in ein mit Butter wohl überstrichenes Tuch, bindet es mit Bindfaden wohl an die Masse, und läßt es 2 Stunden lange in 2 Maß Milch und 2 Maß Wasser, welches schon sieden muß, kochen. Endlich richtet man es an, wie schon einigemal hinlänglich gezeigt worden. Nebst diesem giebt man in einer Schale die Kirschensauce mit Zucker zur Tafel.

N^o 6. Pudding von gebratenen Kapaunen oder Polarden (Poulardes).

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln mit 1 auch 2 Eiern fein, rühre dies mit 6 ganzen Eiern, mit dem Dotter von 6 andern und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, schmelze dann $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehacktes Rindsmark, und giebe es, wenn es kalt ist, zur obigen Masse. Das Kapaunenfleisch, nämlich von 2 Kapaunen die Brüste, 6 geschälte Borsdorfer Äpfel und $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat schneidet man würfelartig ziemlich fein, und giebt noch eine Hand voll sehr feines Semmelmehl und eine gute Prise Muskatblüte dazu. Ein halb Pfund Reis läßt man in 1 Maß Milch halb ausquellen, rein ablaufen und abkühlen, und rührt es zuletzt zur Masse. Binde es dann in ein Tuch fest an die Masse, und laß es, wie schon oft erwähnt, 2 Stunden kochen; sodann giebe es mit Weinschaum heiß zur Tafel.

N^o 7. Pudding von Häringen.

Es werden 6 Häringe 12 Stunden lang gewässert, 12 Stunden getrocknet, und darauf Gräthe und Haut abgesondert; $\frac{3}{4}$ Pfund Reis läßt man in 1 Maß Suppe über die Hälfte aufschwellen, und dann ablaufen; eine Zwiebel wird fein geschnitten und in 4 Loth Butter weich gedünstet. Schneide

auch etwas Petersilie, Thymian und Majoran, und laß es zuletzt damit dünsten. Dann nimm die Schale von einer Zitrone fein geschnitten, eine Prise Muskatennuß, $\frac{1}{4}$ Pfund rein gemachte kleine Rosinen, und schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsmark fein. Hierauf werden 12 Loth Butter gut abgetrieben, und 6 ganze Eier, wie auch von 3 der Dotter nach und nach dazu gerührt. Dann wird der Reis und alles zusammen wohl untereinander abgerührt, das Tuch wohl mit Butter überstrichen, die Häringe der Länge nach in Streife geschnitten, und wie ein Gitter auf das Tuch gelegt, aber nur die Hälfte davon; dann folgt die ganze Masse darauf, und die andere Hälfte der Häringe darüber, die fest an die Masse gebunden, und in einer Rindsuppe $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann eine deutsche Sauce darüber angerichtet, und so zur Tafel gegeben wird.

N^o 8. Pudding von Gansleber.

Man siedet eine Kalbsleber $\frac{1}{2}$ Stunde in Suppe, und läßt sie kalt werden. Dann reibet man dieselbe ganz fein auf einem Reibeisen, nimmt ferner auch eine schöne große Gansleber, schneidet diese be in Streife, läßt sie auf einem Deckel in 4 Loth Butter steif werden, und schneidet sie nebst $\frac{1}{4}$ Pf. Rindsmark würfelartig, jedoch erstere feiner als das Mark. Dann koche in $\frac{1}{2}$ Maß Suppe $\frac{1}{2}$ Pfund Reis weich und kurz, und laß es kalt werden. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter stark abgerührt; schlage 6 Eier und von 6 den Dotter dazu, und gieb alles sammt $\frac{1}{2}$ Pfund kleiner und großer Rosinen, eine Hand voll Semmelmehl, fein geschnittener Schale von einer Zitrone, einer Prise Nägelein, Muskatennuß und dem nöthigen Salz, wie oben in ein Tuch mit Butter, und binde es fest; koche es dann 2 Stunden in Suppe oder Wasser mit ein wenig Salz, und gieb es sodann mit einer Kirschensauce zur Tafel.

N^o 9. Pfannenfuchen in der Sauce als Mehlspeise.

Rühre $1\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl in einer Schüssel mit $\frac{3}{4}$ Maß Milch ab, schlage 8 Eier dazu, daß es ein dünner Teig werde, gieb ein wenig fein geschnittene Petersilie mit Salz dazu, und mache eine Charlottensauce mit Essig, wie schon