

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 8. Pudding von Gansleber

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

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 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. Pfannenkuchen 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