

# **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 9. Pfannenkuchen in der Sauce als Mehlspeise

[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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

oben gemeldet wurde. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ungefähr in 60 kleine Stückchen, und gieb die Sauce recht warm darüber.

N<sup>o</sup> 10. Auflauf vom Reis.

Nimm  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis, lese und wasche ihn sauber, blanchire denselben im kalten Wasser, d. h. laß denselben einige Walle aufsieden, schütte ihn hernach in einem Seiher oder Haarsieb, und gieb ein kaltes Wasser darauf, damit der Reis schön weiß bleibe.

Wenn das Wasser ganz abgelaufen ist, so lege den Reis in ein Kastrol oder einen Tiegel, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Butter und einer Zitronenschale, auch einem kleinen Stückchen Zimmet. Dann gieß 1 Maß gute Milch darauf, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und laß sie ganz dick kochen, so daß, wenn du mit dem Finger darein greifst, nichts an demselben hängen bleibe. Lege sie hernach in eine Schüssel und laß sie kalt werden; dann gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter ganz langsam hinein, d. h. nach einander, damit die ganze Masse recht faumig werde. Man kann auch eine Pomeranze auf Zucker abreiben, und unter die Mehlspeise geben. Hernach bestreiche eine Form, wie du sie hast, mit 2 Loth frischer Butter, und bestreue sie mit Semmelmehl, damit die Mehlspeise, wenn sie gebacken ist, gut herausgehe; bringe die Masse in die Form, schieb sie im Backofen, welcher aber nicht gar zu heiß ist, und laß sie eine gute Stunde langsam backen, damit die Mehlspeise sich in die Höhe ziehen kann. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf die Schüssel, auf welcher du selbe haben willst, stäube ein wenig fein gesiebten Zucker darauf, und gieb sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 11. Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art.

Zu dieser Mehlspeise braucht man nur  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, welcher eben so blanchirt und gelesen wird, wie bei dem ersten gesagt worden ist. Wenn dieser Reis wohl blanchirt, und wieder mit kaltem Wasser abgeschwemmet ist, so lege ihn in