

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 53. Mehlspeise von sogenannten Burgunder-Knödeln, herrschaftl.

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

Wasche dann 4 Loth große Rosinen und soviel Weinbeerchen sauber, blanchire sie, schwemme sie wieder mit kaltem Wasser ab, drücke sie mit der Hand aus, und lege sie auch zu der Masse, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazu ein kleines Pfötchen gestoßenen Zimmet, rühre alles wohl unter einander, und schlage nacheinander 4 Eier und von 6 den Dotter daran. Bestreiche dann eine Form mit etwas Semmelmehl, und gieß die ganze Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Speise in einen nicht zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, stürze sie auf eine Schüssel, stäube etwas Zucker oben darauf, und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 53. Mehlspeise von sogenannten Burgunder Klößen (Knödeln), herrschaftlich.

Reib von 4 Kreuzerbroden das Braune, der weiße Ballen aber wird würfelartig geschnitten; lege es in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein daran, gieb $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, ein Pfötchen gestoßenen Zimmet, 6 Loth geschnittenen Zitronat, die Schalen von 2 Zitronen recht fein geschnitten, und 6 Loth kleine Weinbeerchen, welche zuvor gepuht, gewaschen und blanchirt sein müssen. Schneide ferner 12 Borsdorfer Apfel jeden in 4 Theile, schäle sie ab, lege sie auf ein Schneidebret, schneide sie so fein als es sich thun läßt, und gieb sie zu der obigen Masse.

Setze die ganze Masse auf die Gluth, gieb $\frac{1}{4}$ Pfund Butter daran, und rühre mit den Kochlöffel beständig darin, damit die Masse so dick wird wie ein Brandteig; dann nimm die Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidebret, lege die Masse darauf, und mache kleine Knödel daraus in der Größe eines Laubthalers. Backe hernach in 2 Pfund Schmalz die Knödel nach und nach so braun als möglich, und lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon ablaufe. Gieß in ein Kastrol noch $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein, gieb ein kleines Stückchen Zimmet dazu, die Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und laß den Burgunderwein dann bis auf $\frac{1}{4}$ Maß auf den Feuer einkochen.

Lege dann die Burgunderklöße auf eine Schüssel, oder eine porzellanene Schale, gieße den eingekochten Burgunderwein oben darüber, damit demselben die Burgunderklöße einsaugen, und gieb sie hernach heiß zur Tafel.

N^o 54. Mehlspeise oder Auflauf von Rückenmark.

Reiße $\frac{3}{4}$ Pfund Rückenmark, wasche es sauber, ziehe die äußere Haut davon ab, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Essig, eben so viel Wein und auch so viel Wasser sammt dem nöthigen Salz, und lasse es kochen; lege dann das gewaschene Rückenmark hinein, lasse es einen Wall aufsteden; setze es vom Feuer, nimm das Rückenmark mit dem Saumlöffel heraus, bringe es auf ein sauberes Tuch, und lasse es kalt werden. Nimm es hernach vom Tuch und schneide es auf ein Schneidbret recht fein.

Schneide ferner von 5 Kreuzerbroden das Braune hinweg, den weißen Ballen aber würfelartig, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Milch und $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm daran, setze es auf eine Gluth, rühre beständig mit dem Kochlöffel darin, damit es so dick wie ein Brandteig werde, setze es hernach vom Feuer, lege die Masse in eine Schüssel, gieb das Rückenmark dazu, auch $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, die Schale von 2 Pomeranzen, welche auf Zucker abgerieben sein müssen, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, und rühre dann alles wohl unter einander.

Wenn die ganze Masse kalt ist, so schlage nach und nach 4 Eier und von 6 den Dotter daran, und rühre so lange darin, bis die Mehlspeise recht faumig wird.

Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter, streue etwas Semmelmehl daran, gieß die Mehlspeise hinein, und eine Stunde vor dem Anrichten setze sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie langsam backen, damit sich die Mehlspeise in den Ofen schön aufziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, streue etwas Zucker darauf, und bringe sie zur Tafel.

N^o 55. Mehlspeise von Reis und Fasanen,
herrschaftlich.

Nies $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis, wasche ihn sauber, blanchire ihn einige Walle, gieß über ihn kaltes Wasser, und lege ihn in ein