

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 12. Eine Gans mit Kastanien zu füllen

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

in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter oder Schmalz, laß es heiß werden, thue das zusammengeschnittene Finseur hinein, und laß es ganz weich dünsten. Weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser ein, drücke es wieder aus, lege das Brod auf ein Schneidbret, schneide es recht fein, und lege es zu dem zusammengeschnittenen Finseur, die Leber der Gans nebst einer halben Kalbsleber schneide ebenfalls recht fein, mische es zu dem Brod und Finseur, gieß das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, schlage 4 Eier und den Dotter von 2 dazu, mache alles wohl unter einander und laß die Masse auf dem Feuer ein wenig anziehen, damit sich die Eier binden. Hernach setze die Masse vom Feuer weg, und fülle die Gans damit.

N^o 11. Eine Gans mit Kartoffeln zu füllen.

Siede 18 Kartoffeln wie gewöhnlich, schäle sie ab und laß sie kalt werden; dann schneide jeden in 4 Theile, mache ein Finseur wie schon mehrmals gezeigt worden, röste es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lege die Kartoffel in das geröstete Finseur und laß sie etwas dünsten. Nimm 20 Sardellen, wasche sie sauber und gräthe sie aus, schneide sie etwas mit dem Messer, doch so daß sie nicht zu fein werden, und gieß sie zu den Kartoffeln, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und ein kleines Pfötchen weißen gestoßenen Pfeffer, auch kann man eine gute Portion fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen, oder in Ermanglung dessen Petersilie. Mache alles wohl untereinander und fülle die Gans damit.

N^o 12. Eine Gans mit Kastanien zu füllen.

Setze $\frac{3}{4}$ Pfund Kastanien mit etwas Wasser auf das Feuer, laß sie einige Walle aufkochen, nimm sie vom Feuer und schäle sie ab, gieß in ein Kastrol 3 Loth Zucker und 4 Loth Butter oder Schmalz, laß es auf dem Feuer sammt der Butter und dem Zucker gelb aufgehen, dann thue die Kastanien hinein, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Bouillon dazu, und laß sie langsam dünsten, damit sie weich werden. Thue sie hernach in die Gans sammt dem wenigen Saft, dressire sie wohl, und verfare damit wie gewöhnlich.