

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 15. Rehschlegel oder Rehzemer zu braten

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

N^o 13. Fülle von frischem Speck und Kalbsleber zu bereiten.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab und schneide sie recht fein. Eben so wird 1 $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Speck fein zusammengeschnitten, und unter die Kalbsleber gemischt, auch das nöthige Salz, ein wenig Muskatennuß und gestoßener weißer Pfeffer dazu. Mache ein Finscur, welches besteht aus 24 Charlotten, weniger Petersilie, ein kleines Pfötchen Basilie, Thymian und wenigen Beifuß. Wenn dieses alles recht fein geschnitten ist, so gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, thue das Finscur hinein und laß es ganz weich dünsten; dann lege die Leber sammt dem zusammengeschnittenen Speck hinein und laß die Masse ein wenig anziehen, Zulezt schlage 4 Eier und von 4 den Dotter darein, rühre alles wohl untereinander und setze es vom Feuer weg. Wenn die ganze Masse kalt ist, so gieb die Fülle in die Gans und verfare damit nach Gebrauch.

N^o 14. Fülle von Aepfeln und großen Rosinen.

Schäle 16 Borsdorfer Aepfel ab, schneide einen jeden in 4 Theile, gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, wasche die Aepfel im kalten Wasser aus, lege sie in die heiße Butter und schütte $\frac{1}{4}$ Maß Wein daran, wie auch 6 Loth Zucker. Lies und wasche $\frac{1}{4}$ Pfund große Rosinen sauber, blanchire dieselben einige Walle und schütte über sie wieder kaltes Wasser, drücke sie mit der Hand aus, lege sie zu den Aepfeln und laß sie einige Walle aufkochen. Wenn die Aepfel etwas weich sind so nimm sie vom Feuer, fülle die Gans damit und verfare, wie schon mehrmal oben gezeigt worden ist.

N^o 15. Rehshlegel oder Rehziemer (Rehzemer) zu braten.

Der Rehshlegel oder Rehziemer wird sauber ausgewaschen und abgehäutet, dann wird der Schlegel oder Ziemer mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck gespiet und 1 $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten an den Bräter schön langsam gebraten. Sobald er aber anfängt zu braten, so kann er mit 6 Loth heißer Butter oder

Schmalz begossen werden, dann wird er gesalzen und öfters begossen, damit er schön saftig werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm ihn vom Spieß herab und lege ihn auf eine Schüssel, gieß es von der Bratenschü oben darüber, und gieb ihn heiß zur Tafel.

N^o 16. Halbvögel zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puße man 4 Kluppert Vögel sauber. Man kann die Köpfe daran lassen oder auch abnehmen. Flammire, dressire und stecke sie an kleine Spießchen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten stecke die kleinen Spießchen an einen größern und diesen an den Bräter, begieße sie mit 4 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten, reib ein Kreuzerbrod auf den Reibeisen und röste dasselbe in 6 Loth Butter schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme sie vom Spieß herab, lege sie auf eine Schüssel, das geröstete Brod streue oben darauf herum, und gieb sie so zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Ganzvögel und Lerchen, auch andere Vögel gebraten.

N^o 17. Reh, oder anderes rothes Wildpret, welches im Marinade gelegen, auf eine gute Art zu braten.

Großes oder kleines Wildpret, nämlich Hirsche oder Rehwildpret, welches in Marinade gelegen ist, kann etwas abgewaschen und abgehäutet werden, aber nur im kalten Wasser. Dann wird es gespickt und ein wenig mit gestoßenen Pfeffer und Salz bestreut. Man kann es am Spieß braten, oder auch mit Nierenfett oder Schmalz einsetzen und dämpfen lassen. Eingesezt wird es noch besser, als wenn man es am Spieß brätet.

Anmerkung. Bei dem Einsetzen werden einige Zwiebeln und Petersilienwurzeln dazu genommen, welche zuvor gepußt, sauber gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen.