

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 20. Eine Geis zu braten

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

lichen Wasser einigemal sauber aus, dann salze es und streue auch ein wenig Ingber und gestoßenen Pfeffer darauf. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke das Lamm am Spieß oder lege es in eine Bratpfanne, begieß dasselbe mit 6 Loth Butter, welche zuvor heiß gemacht werden muß, und laß es dann schön langsam braten. Man muß aber das Lamm öfters begießen, damit es recht saftig werde und eine schöne Farbe bekomme.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Lamm vom Spieße oder von der Bratpfanne heraus, hane die Weine ab, lege es auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratensaft darüber und gieb es so zur Tafel.

N^o 20. Eine Geis zu braten.

Die Geis wird dressirt, wie ein junger Haas, wasche dieselbe sauber aus, salze und würze sie, $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten stecke sie am Spieß des Bräters, begieße sie mit 6 Loth zergangener Butter und laß sie langsam braten, während des Bratens muß man sie öfters begießen; wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Geis vom Spieß, lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas Bratensaft darauf und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 21. Lerchen zu braten.

Rupfe und puße für 12 Personen 5 Kluppert Lerchen sauber, flammire sie, damit die kleinen Federchen davon kommen, und dressire sie, wie schon bei den Halbvögeln gezeigt worden ist. Laß im Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, wasche die Vögel sauber aus, würze sie mit Salz, mit wenigem Ingber und gestoßenem weißen Pfeffer, und lege sie in ein Geschirr, in welchem die Butter ist. Setze sie auf eine Gluth und laß sie eine starke $\frac{1}{4}$ Stunde braten. Sonach gieb in ein kleines Backpfännchen 6 Loth Butter, laß sie heiß werden und röste eine Hand voll geriebenes Brod darin.

Richte dann die Lerchen auf eine Schüssel, gieb den Saft darüber, das geröstete Brod lege oben auf die Lerchen, und gieb sie zur Tafel.