

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 24. Farsirte Tauben

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

1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe und 3 Zwiebeln, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten sein muß. Auf das Nierenfett lege den schon eingesalzenen Hammelschlegel, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Essig daran, und laß ihn langsam dünsten. Wenn der Essig eingekocht ist, so gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon und laß ihn darin weich werden.

Wird es Zeit zum Anrichten so lege ihn auf eine Schüssel, dressire das Fett von dem Saft ab und benutze es zu einer sauern Rahmbrühe. Thue einen Kochlöffel voll Mehl in den Saft und rühre es wohl untereinander. Schütte noch $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon oder Schü dazu, wie auch $\frac{1}{8}$ Maß sauren Rahm und laß die Brühe wohl verkochen. Dann mache sie durch ein Haarsieb oder Haartuch, damit sie recht fein werde, und gieb sie zu dem Hammelschlegel abgefondert zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diese Brühe zu einem gedämpften Rindfleisch geben.

N^o 24. Farsirte (gefüllte) Tauben zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, gepuht und sauber ausgenommen sind, so werden sie nur ein wenig flammirt, damit die Haut nicht zu stark anziehe. Bei dem Hals und Kropf, wenn sie sauber ausgewaschen sind, werden sie mit dem Finger gelüftet. Man muß aber Obacht geben, damit man kein Loch hinein bringt. Die Fülle dazu wird gemacht, wie schon bei den Tauben welche zum Ragout gehören, gezeigt worden ist. Hernach werden sie sauber dressirt und am Spieß oder in einen Tiegel gebraten. Sie brauchen nicht länger als $\frac{1}{2}$ Stunde zu braten. Begieße sie mit 4 Loth Schmalz oder Butter, salze und begieße sie öfers, damit sie recht saftig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, dressire und lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Für 12 Personen sind sechs Tauben schon genug.

N^o 25 Wilde Enten zu braten.

Rupfe und puße 2 große oder 3 kleine wilde Enten, nimm das Eingeweide heraus, flammire und wasche dieselben