

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 3. Schnecken auf dem Roste zuzubereiten, bürgerlich

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

und gieß ihn auf die Haringe. Zu der übrigen braunen Butter gieß ein wenig Essig, so viel ungefähr als man aus 2 Zitronen Saft drücket, laß sie aufkochen und gieß sie hernach über die Haringe.

N^o 3. Schnecken auf dem Rost zuzubereiten,
bürgerlich.

Für 12 Personen werden 2 Schock Schnecken mit siedendem Wasser zugesezt und abgessotten; hernach nimmt man sie aus den Häuschen heraus und pußt sie wie sichs gehört: schneide nämlich die Schweife ab, ziehe die Haut ganz herab; schneide von dem Kopf die Spitze hinweg, koche sie noch anderthalb Stunden in Salzwasser, gieß hernach das Wasser ab und laß sie kalt werden. Die Häuschen wasche sauber aus, daß der Schleim davon komme, lege die Schnecken hernach in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, streue ein wenig Salz und Pfeffer daran, gieß eine Zwiebel dazu laß sie auf dem Feuer einige Minuten dünsten, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, laß sie aufkochen und nachher kalt werden. Dann schneide 12 Charlotten, etwas Petersilienkraut und 12 ausgelöste Sardellen auf einem Schneidebret fein zusammen und vermische es mit 8 Loth frischer Butter. Damit fülle nachher die Schnecken in die Häuschen ein, lege sie auf den Rost und laß sie nicht zu stark b.aten, damit sie im Saft bleiben.

N^o 4. Schnecken auf herrschaftliche Art.

Wasche 2 Schock Schnecken im kalten Wasser sauber aus, seze sie in einen Hafen mit siedigem Wasser zum Feuer, gieß eine Hand voll Salz darein und lasse sie einige Walle aufkochen. Nimm sie aus dem Wasser und ziehe sie aus den Häuschen heraus, puße sie, ziehe die Haut nebst den Schweifen ab, schneide auch die Spitzen von dem Kopf, lege sie in lauliches Wasser und wasche sie sauber aus, damit der Schleim davon komme. Gieße sie zum zweitenmal in einen kleinen Hafen nebst einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und dem nöthigen Salz, fülle den ganzen Hafen mit Wasser und laß sie $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen.