

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

No 12. Kalte Pastete von Hasen

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

gieß von der sauern Sulze oben in die Oeffnung hinein und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 11. Kalte Pastete von Feldhühnern mit Trüffeln.

Rupfe und puße 4 Feldhühner sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire und spicke sie mit 1 Pfund Speck schön. Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen magern Schinken beides würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol. Gieb 3 Zwiebeln und 1 Petersilienwurzel, wie auch eine gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; lege die Feldhühner dazu, salze sie und gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, auch 2 Lorberblätter dazu. Setze solches auf eine Gluth und laß es langsam dünsten. Wenn das Nierenfett sammt den Schinken und Zwiebeln gelb angegangen ist, so gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü darauf und laß die Feldhühner ganz langsam dünsten, bis sie weich sind.

Dann nimm sie aus den Saft und binde sie auf, puße und wasche 18 schöne Trüffeln und lege sie in den Saft der Feldhühner. Laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, nimm sie heraus, schneide solche Scheibchenweise, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den ersten Pasteten gelehrt worden ist; mache den Saft in welchen die Feldhühner gekocht worden, durch ein Haarsieb, vermische ihn unter die Fülle und thue die Trüffeln darunter. Formire das Pastetengehäuse, lege einige Speckparten unten auf den Boden, lege die Fülle hinein, setze die 4 Feldhühner darauf, oben darauf lege ebenfalls kleine Speckparten, mache den Deckel darauf und verfähre wie schon gezeigt worden ist.

Wenn sie gebacken ist, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß saure Sulze oben durch die Oeffnung des Deckels hinein und laß sie dann kalt werden.

### N<sup>o</sup> 12. Kalte Pastete von Hasen.

Ziehe 3 Hasen ab, schneide den Hals und Brüstchen nebst den Bügeln ab, und spicke dieselben schön mit  $\frac{3}{4}$  Pf.

Speck. Von den Schlegeln schneide das Fleisch ab, wasche es sauber aus, lege es auf ein Schneidebret, salze es, gieb ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und etwas gestoßene Nägelein und anderthalb Pfund frischen Speck, welcher zu dem Fleisch abgeschabt werden muß, eine fein geschnittene Zitronenschale, auch ein wenig Basilie und Thymian dazu. Dieses alles schneide recht fein mit dem Schneidmesser, dann lege die ganze Masse in einen Mörser, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein und  $\frac{1}{8}$  Maß Vertramessig dazu, und stoße alles recht faumig.

Darauf nimm die Fülle heraus und lege sie in ein sauberes Geschirr. Die 3 Ziemerchen werden gebraten und die Filets von den Beinen herausgeschnitten. Dann mache das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, wie schon gelehrt worden ist, auf diese die Fülle und auf die Fülle die Filets von den Ziemerchen, bedecke sie mit Speckparten und mache die Pastete zu. Garnire sie, verfare damit wie schon öfters gezeigt worden ist, auch gieß  $\frac{1}{4}$  Maß saure Sulze darein, laß sie kalt werden, und brauche sie nach Belieben.

### N<sup>o</sup> 13. Rolade von einem großen Karpfen.

Einen Karpfen von 5 bis 6 Pfund schuppe sauber, schneide ihn auf den Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche ihn sauber, damit kein Blut inwendig bleibe. Schneide den Kopf bei den Flossen ab, schneide ihn auf den Rücken in der Länge ganz voneinander, wasche den Fisch nochmal sauber aus, bestreue ihn mit Salz, laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde darin liegen, trockne ihn hernach mit einem saubern Tuch ab und lege ihn mit dem äußern Theil auf ein sauberes Schneidebret.

Mache ein Finscur von 16 Charlotten, wenig Petersilie und der Schale von einer Zitrone. Dieses alles schneide recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provençeröl und laß es recht heiß werden. Lege das Finscur hinein, laß es darin weich dünsten und theile es hernach auf den Karpfen aus. Mache eine Fülle von 1 Pfund Salm, wie schon beschrieben steht, lege ihn auf das ausgetheilte Finscur, rolle ihn zusammen, wickle ihn in ein sauberes Tuch, binde ihn mit Bindfaden zusammen, lege die Rolade in ein Ge-