

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 26. Kalbsschlegel im Ofen als eine kalte Speise zu geben

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

N^o 26. Kalbschlegel im Ofen als eine kalte Speise zu geben.

Häute einen Kalbschlegel von 8 Pfund ab, spicke ihn mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, wasche ihn sauber aus und lege ihn in ein Geschirr, in welchen er passet. Salze ihn und gieb 12 gestoßene Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie dazu. Gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü, $\frac{1}{2}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{4}$ Maß guten Vertrameßig daran, gieb die Schalen von einer Zitrone, 4 in Stücke zerhauene Kalbsfüße wie auch $\frac{3}{4}$ Pfund Butter dazu; dann lege einen Deckel darauf, mache einen gebrühten Teig wie bei den Schinken gelehrt worden ist, bestreiche damit den Rand des Deckels, setze das Geschirr mit dem Kalbschlegel in einen heißen Backofen und laß denselben 2 Stunden darin stehen.

Nimm das Geschirr aus den Backofen, mache den Deckel auf, lege ihn auf ein sauberes Geschirr, nimm das Fett von dem Saft ab, mache den Saft durch ein Haartuch und laß ihn kalt werden. Wird der Schlegel zur Tafel gegeben so muß der Saft besonders dazu gegeben werden.

Anmerkung. Ein Lamms- oder Hammelschlegel kann auch auf diese Art gegeben werden.

N^o 27. Wie man einen Schweinskopf absiedet, und denselben aufbewahrt.

Wenn der Kopf von dem wilden Schwein abgenommen ist, so muß die Drossel herausgeschnitten, der Kopf einigemal im frischen Wasser ausgewaschen und in einen Topf gelegt werden. Dann gieß 2 Maß Essig, 2 Maß ordinären Wein und 4 Maß Wasser daran, gieb das nöthige Salz, 24 Nägelein und soviel weiße Pfefferkörner, ein wenig Kardomonen, auch 6 Zwiebeln, 4 Petersilienwurzeln und 3 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepußt und gewaschen worden ist, auch 4 Lorbeerblätter, etwas Bertram, ein wenig Basilie, Thymian und eine Hand voll Wachholderbeere; laß dieses alles langsam kochen, nimm den Faum ab, und siehe öfters darnach, ob der Kopf weich sei. Wenn er weich ist so nimm ihn heraus,