

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 29. Saure Sulze bürgerlich

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

N^o 29. Saure Sulze, bürgerlich.

Haue 2 Ochsenfüße in kleine Stücke, wasche sie sauber aus und lege sie in einen Topf, welcher 6 Maß Wasser hält; gieb dazu 3 Pfund Schweinfleisch, 2 Pfund Knochen, 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen, auch 1 Zitrone in Scheiben geschnitten, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, das nöthige Salz, 1 Maß Wein, 1 Maß Essig und 2 Maß Wasser, oder welches noch besser ist, so viel Bouillon. Laß solches kochen, nimm den Faum ab und laß es weich werden. Hat die ganze Masse ungefähr über die Hälfte eingekocht, so so gieß noch 1 Maß Bouillon nach.

Sind die Ochsenfüße ganz weich, so nimm sie nebst den Fleisch heraus, mache die Sulze durch ein sauberes Tuch, schlage in ein Kastrol 4 Eier, zerklopfe sie, gieß die Sulze dazu, setze sie auf eine Gluth, oben darüber einen Deckel mit Kohlen, und verfare mit solcher, wie bei der ersten Sulze die Rede war.

N^o 30. L'espice oder saure Sulze zu machen, herrschaftlich.

Der Stand zu dieser sauren Sulze wird gemacht, wie folget:

Haue 3 gebrühte Ochsenfüße in kleine Stücke, nebst den Röhrbein zusammen, wasche sie im laulichen Wasser aus, lege die Stücke in einen Kessel, gieb 10 Maß Wasser daran und laß sie langsam bei dem Feuer kochen. Nimm den Faum ab und wenn sie halb eingekocht haben, so fülle sie mit 4 Maß siedigen Wasser auf. Sind die Stückchen Füße ganz zusammen gekocht, so nimm sie mit den Faumlöffel heraus und lege sie in kaltes Wasser, welche Füße man für den andern Tag verwenden kann, nämlich eingeschnitten in Essig und Del mit ganzen undurchgetriebenen Erbsen.

Nimm das Klauenfett von dem Stand ab, mache den Sud durch ein Tuch in ein sauberes Geschirr, setze ihn auf ein Feuer und laß ihn auf anderthalb Maß einkochen. Wasche 4 Pfund Rindsknochen und 4 Pfund Hammelsknochen sauber aus, gieb sie in einen Kessel, fülle sie mit 10 Maß