

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 34. Entree von Ganzvögeln h.

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

Dann 3 Loth Butter dazu und setze diese Masse auf das Feuer; rühre aber beständig darin, damit sich dieser Brei nicht anlege. Setze ihn dann vom Feuer hinweg, bestreiche ein kleines Backblech oder einen flachen Kastroldeckel mit $\frac{1}{2}$ Loth Butter, gieb einen kleinen Anrichtlöffel voll von dem Brei darauf und mache den Teig so dünn auseinander, als eine Oblate ist. Setze es auf eine Gluth, laß es schön braun backen, schneide das Gebackene mit einem Messer fingerslang und so breit, nimm ein dünnes Hippchenholz, rolle dasselbe darüber, als wolltest du Hippchen backen, und also verfare mit dem Teig zwanzigmal.

Wird es bald Zeit zum Anrichten, so schneide den Schnepfenkoth recht fein, mache ein Finseur von 8 Charlotten und wenig Petersilie, röste es in 3 Loth Butter und gieb es unter das obige Puree. Richte es auf die Schüssel an und glasire die Brüste von den Schnepfen mit 2 Loth Glas, setze in die Mitte der Schüssel die Brüste, die kleinen Hippchen aber außen herum und gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Zu diesem Puree können auch verlorne Eier gegeben werden, wie bei Zubereitung der Lerchen geschehen ist, dann bleiben aber die Hippchen hinweg.

N^o 34. Entree von Ganzvögeln, herrschaftlich.

Rupfe und puge 16 Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide aus und lege die Mägen davon ganz als untauglich hinweg. Dressire und flammire die Vögel wie schon gezeigt wurde, spicke sie mit anderthalb Pfund Speck, den abfallenden Speck aber schneide würfelartig, lege denselben in einen Tiegel, gieb dazu 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ lb. rohen in Stücke geschnittenen Schinken, 1 Pfund mageres ganz würfelartig geschnittenes Kalbfleisch, 8 Mägelein und 8 weiße Pfefferkörner und lege die gespickten Vögel darauf, laß den Speck sammt Schinken und Zwiebeln gelb angehen, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein darauf, salze die Vögel und gieb oben einen Deckel mit Kohlen darauf, damit der Speck von den Vögeln schön gelb werde.

Wenn die Vögel fertig sind, so lege sie auf eine Schüssel, stäube 1 Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, in welchen

die Vögel zuvor gelegen sind, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Schü daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Schlage sie hernach durch ein Haartuch, gieß sie in ein sauberes Geschirr, den Roth von den Vögeln schneide recht fein zusammen, mache ein Finseur von 10 Charlotten und weniger Petersilie, röste es mit 3 Loth Butter, gieb den zusammengeschnittenen Roth dazu, laß ihn ein wenig dünsten und lege ihn in die Fülle.

Drücke ferner den Saft von einer Zitrone daran, richte die Vögel auf eine Schüssel, glasire sie mit 2 Loth Glas, gieß etwas von der Brühe darunter, und gieb die übrige abgesondert zur Tafel.

N^o 35. Entree von Ganzvögeln mit Vögelkreme auf eine andere Art.

Auf die vorhergehende Weise werden 16 Vögel gerupft, gepußt und ausgenommen, dann nur mit 1 Pfund Speck gespickt und am Spieß gebraten. Wenn sie gebraten sind, so schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige stoße im Mörser fein zusammen. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Butter, lege das Zusammengestößene dazu, röste es ein wenig, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein, eben soviel Schü und 4 Maß Coulis daran, laß es noch einmal mit einander verkochen und schlage es durch ein Haartuch. Schneide dann den Roth recht fein zusammen und mache ein Finseur.

Schneide eine weiße Zwiebel und ein wenig Petersilie recht fein, röste es mit 3 Loth Butter, gieb den zusammengeschnittenen Roth dazu, laß ihn ein wenig dünsten, gieß das Durchgeschlagene darauf und laß es nochmal miteinander aufkochen. Nimm dann das Fett und laß es kalt werden. Zerklöpfe 2 Eier und von 6 den Dotter in ein Geschirr, gieß eine Kaffeschale voll Schü daran, mache die Eier durch ein Haarsieb an die ganze obige Masse, salze sie vollständig und rühre es wohl untereinander. Bestreiche eine Form mit 1 Loth Butter und gieß den Vogelkreme hinein.

Gieß in ein Kastrol $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser, setze die Form in das Wasser und das Kastrol auf das Feuer. Oben gieb einen Deckel mit Kohlen darauf, daß sich der Kreme zusammenziehe, der also in $\frac{3}{4}$ Stunden fertig sein kann. Nimm