

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 35. Entree von Ganzvögeln mit Vögelkreme auf andere Art

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

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 gespißt 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

ihn hernach aus dem Wasser, stürze ihn auf eine Anrichtschüssel und die Brüstchen lege in eine Braise, wie schon mehrmal ist gesagt worden, damit sie heiß werden. Ferner lege in ein Kastrol 2 Loth Glas und 1 Loth Krebsbutter, laß sie zergehen, glassire den Vogelkreme damit, lege die Brüstchen heraus auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit alles Fett davon ablaufe, belege den Vogelkreme damit und glassire sie ebenfalls.

Die Brühe wird auf nachfolgende Art zubereitet: Lege in ein Kastrol $\frac{1}{8}$ Maß Coulis, $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glas, laß es auf dem Feuer heiß werden, drücke den Saft von einer Zitrone daran, salze sie vollständig und gieb davon etwas auf die Schüssel, die übrige Brühe wird besonders gegeben.

N^o 36. Entree von Hasel- oder Feldhühnern mit Trüffeln, herrschaftlich.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 Hasel- von den Feldhühnern aber vier, dressire und spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und laß sie am Spieß braten. Schneide 10 geschälte Trüffeln Scheibchenweise, laß in einen Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl sehr heiß werden, gieb die Trüffeln hinein, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran und laß sie darin weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glas und eine obere Kaffeschale voll Bertramessig nebst dem nöthigen Salz dazu, laß die Brühe wohl verfochen und nimm das Fett nebst dem Faum ab; ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Haselhühner vom Spieß, dressire sie, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone in die Brühe und gieb die Trüffeln zu den Haselhühnern nebst etwas Brühe; die übrige aber wird absondert gegeben.

N^o 37. Entree von jungen Hühnern mit Kreme und Parmesankäse.

Puße und brühe 4 junge Hühner, nimm sie aus, wasche sie sauber und schneide jedes in 4 Theile, das Rückgrath aber