

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 38. Entree von kaltem Fricasse, nämlich junge Hühner mit
L'espic oder saurer Sülze h.

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

muß hinwegbleiben. Laß 5 Loth Butter und eine Zwiebel in einen Kastrol heiß werden, lege die Hühner hinein, salze und schwinde sie einigemal auf dem Feuer herum, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon und so viel Wein daran, lege die Schale von 1 Zitrone dazu und laß sie ganz kurz einkochen; drücke noch den Saft von einer Zitrone daran, mache eine Liaison mit den Dotter von 8 Eier, legire die Hühner damit, mache die Masse wohl mit dem Kochlöffel durcheinander, setze sie dann vom Feuer hinweg und laß sie kalt werden.

Bestreiche sonach eine Tortenpfanne mit 2 Loth Butter, lege ein jedes Stückchen von den Hühnern auf die Tortenpfanne und gieb den Kreme fingerdick auf jedes Stückchen, bestreiche mit einem zerflopfen Ei den Kreme oben, reib $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen und bestreue gleichfalls oben den Kreme damit. Laß hernach in einem Tiegel 3 Loth Krebsbutter zergehen und begieß jedes Stücklein damit. Gieß $\frac{1}{8}$ Maß Schü auf die Tortenpfanne, eine kleine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß die Hühner oben schön gelb werden; die Brühe wird aber gemacht wie folgt:

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, $\frac{1}{8}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glas, Salz und den Saft von zwei Zitronen, laß dieses alles wohl verkochen, nimm den Faum ab, richte die Stückchen Hühner auf eine Schüssel und gieb etwas von der Brühe darunter; die übrige Brühe aber wird abgesondert gegeben.

N^o 38. Entree von kaltem Fricassée, nämlich junge Hühner mit L'espice oder saurer Sulze, herrschaftlich.

Puze und brühe 4 junge Hühner sauber, dressire und blanchire sie im Wasser, nimm sie hernach heraus und laß sie wieder kalt werden. Schneide dann von jedem Hühnchen die Brüstchen und Schenkelchen ab; das Rückgrath aber wird nicht dazu genommen. Laß in einen Kastrol 5 Loth Butter heiß werden, lege die Hühnchen hinein, salze sie, gieß noch $\frac{1}{8}$ Maß von dem Bechamelle darauf, mache eine Liaison von 6 Eier und legire die Hühner damit. Wenn sie ganz kalt sind,

so lege sie auf eine Schüssel, das legirte Bechamelle mache durch ein Haartuch, daß es recht rein werde und gieß es oben auf die Hühner herum. Nimm $\frac{1}{8}$ Maß von der sauren Sulze, gieb sie in ein Kastrol nebst wenigem Tournesol, damit die Sulze etwas roth werde, drücke hernach den Tournesol mit der Hand aus und lege ihn zurück. Gieß dann die Sulze auf eine Schüssel und laß sie kalt werden, damit sie gestehe. Ebenso mag von etwas Spinatschotten so viel grüne als rothe Sulze verfertigt werden. Gieß diese grüne Sulze auch auf eine Schüssel, damit sie kalt werde und gestehe.

Wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, und die beiden Sulzen schön gestanden sind, so nimm kleine Ausstecher, stech Zierrathen in die Sulzen, legire das Fricassée damit, und gieb es zur Tafel.

N^o 39. Kaltes Entree von Halbvögeln.

Rupfe und püße 3 Kluppert Halbvogel sauber, dressire sie, brate sie am Spieß oder dämpfe sie im Kastrol mit 4 Loth Butter. Wenn sie gebraten oder weich gedämpft sind, so schneide die Brüste heraus, das Uebrige stoße im Mörser ganz fein zusammen, schneide sonach ein Kreuzerbrod würfelartig, backe es in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz recht braun, stoße es gleichfalls im Mörser und gieb es sammt den Zusammengestossenen von den Vögeln in ein Kastrol. Gieß an solches $\frac{1}{4}$ Maß Wein und eben so viel gute Schü, laß es auf dem Feuer wohl verkochen, damit das Brod weich werde; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Coulis und $\frac{1}{4}$ Maß von der sauren Sulze daran, gieb $\frac{1}{2}$ Hühneri groß Glas und das nöthige Salz dazu und laß es auf dem Feuer recht dick einkochen. Schlage es hernach durch ein Haartuch, bestreiche mit 1 Loth Butter eine Form, die die ganze Masse fassen kann; fülle das Puree hinein, setze es sonach auf Eis oder in einen kalten Keller und laß es ganz kalt werden.

Tunke die Form $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in ein lauliches Wasser und stürze das Puree auf eine Anrichtschüssel. Die Vögelbrüstchen schneide schön in die Länge, lege sie oben auf das Pure herum und glasire sie mit etwas Glas. Mache ein grünes und rothes L'espice, d. h. saure Sulze, wie im