

# **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 50. Saure Sulze von Hopfen statt eines kalten Entree

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

eine Zwiebel dazu, wie auch die Frösche, salze sie, reib ein wenig Muskatennuß darauf, laß sie eine halbviertel Stunde dünsten, setze sie vom Feuer hinweg und lege die Frösche auf ein sauberes Tuch, damit das Fett ablaufe.

Gieß etwas von der sauren Sulze in die Form, in welcher du sie haben willst und laß sie kalt werden. Hernach lege Zierrathen von Pistazien, Mandeln und Zitronen hinein und gieß wieder etwas Sulze darauf, damit die Zierrathen fest werden; so verfähre weiter mit den Fröschen, wie bei der sauren Sulze von den Gründlingen gesagt worden ist.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 50. Saure Sulze von Hopfen, statt eines kalten Entree.

Diese Sulze wird eben so zubereitet wie jene mit Fröschen. Es ist aber dabei zu bemerken, daß der Hopfen grün sein muß. Dieser wird sauber gepußt und in einer Pfanne von Kupfer oder Messing im Salzwasser blanchirt, damit er schön grün bleibe. Dann wird er in einen Seiber gelegt, kaltes Wasser darüber gegossen und auf ein sauberes Tuch gelegt, damit er ablaufe und trocken werde. Darauf gieß etwas saure Sulze in die Form, laß sie gestehen und lege die Zierrathen hinein, wie schon öfters gezeigt worden ist, dann lege den Hopfen hinein, fülle die Form ganz mit der sauren Sulze voll, und laß sie gestehen.

Wird es Zeit zum Anrichten, so tunke die Form in ein warmes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 51. Gateau von Kapaunen als kalte Speise.

Rupfe und puße 2 Kapaunen sauber, flammire sie, wie schon mehrmal gezeigt worden ist; nimm das Eingeweide aus,