

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, 1861

No 12. Französische weiße Farceknödel

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

sammen, gib ein wenig Salz auch ein wenig Muskatennuß dazu, weiche von 2 fr. Broden das Weiße in Milch, drücke es hernach aus, mische es zu den zusammengeschnittenen Fleisch, nimm 6 Loth Butter darunter, und stoße diese Masse in einem Mörser sehr fein zusammen; dann mache kleine Knödel daraus, und laß sie in einer Erbsenbrühe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Diese Knödel werden in einer Fastensuppe gegeben.

N^o 12. Französische weiße Farçeknödel.

Nimm eine gute halbe Henne, oder auch einen gebratenen Kapaun, welcher stark von der Brust ist, thue es auf ein Schneidebret, löse mit dem Messer die Brust aus, und nimm alle kleine Häutchen davon. Hernach schneide den Farçe fein mit dem Schneidmesser, stoße ihn in einem sauberen Mörser recht fein, thue ihn wieder auf das Brett, durchsuche ihn nochmals mit dem Messer ob kein Häutchen mehr darin ist; und, um ihn noch feiner zu machen, läßt man ihm durch ein Haarsieb laufen, hernach wird er wieder in den Mörser gethan, wozu man 2 Kalbsprieße nimmt, nebstdem ein wenig feingeschnittener Petersilie, ein wenig Muskatennuß und Salz.

Wenn dieses alles fein gestoßen ist, so nimm von 1 fr. Brod das Weiße, weiche es in Rahm oder Milch ein, drücke es hernach aus, und lege es zu dem Farçe, wie auch soviel als $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter. Dieses alles stoße recht fein zusammen, schlage darauf einen Schnee von dem Weißen von 4 Eiern, und setze ihm auch dazu. Nachdem alles untereinander gestoßen ist, bestreue ein Schneidebret mit ein wenig feinem Mehl, lege den Farçe darauf, gib ihm mit der Hand eine hübsche runde Gestalt, schneide ihn hernach mit dem Messer in kleine runde Stückchen, oder nach Belieben länglich, lege ihn auf eine Tortenpfanne oder Schüssel, und setze ihn auf die Seite an einen kühlen Ort bis es Zeit ist die Tafel zu serviren.

Alsdann richte in einem Kastrol 1 Maß gewöhnliche Bouillon auf den Windofen, daß sie siede. Wenn es nun bald Zeit ist um anzurichten, so lege den Farçe hinein, decke ihn zu, und lasse ihn 4 Minuten kochen.

Diese Knödel kann man in mehreren Suppen gebrauchen.

N^o 13. Leberfarçe in Jus (Schüsuppe).

Ziehe von einer halben Kalbsleber die Haut ab, und schneide sie sammt $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett und ein wenig Muskatennuß so