

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, 1861

No 23. Gebackene Prieschen (Drüsen gewöhnlich Prießlein) in
Fleischsuppe

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

N^o 22. Andouillettes von Bratwürsten, d. h. kleine Würste, so dick und lang als ein kleiner Finger, in eine braune Coulis^ssuppe zu gebrauchen.

Ziehe von 4 Bratwürsten die Haut ab, weiche 1 fr. Brod in Wasser, drücke es aus, stoße das Brod und die abgezogenen Würste in einem Mörser fein zusammen, mische etwas geschnittene Petersilie und ein wenig Salz dazu, nimm die Masse heraus auf ein Nudelbret, gestalte sie in der Größe eines kleinen Fingers (wie oben gesagt worden) zerklappere 2 Eyer, tunkte sie hinein, und tauche sie in Semmelmehl; dann backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb, lege sie in den Napf, und gieß die Coulis dazu.

N^o 23. Gebackene Prieschen (Drüsen gewöhnlich Prieslein) in Fleischsuppe.

Wasche 2 Paar Prieschen sauber, und blanchire sie im Salzwasser; dann nimm sie heraus; laß sie kalt werden, schneide 18 kleine Stückchen daraus, salze sie ein wenig, nimm einen starken Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Salz hinein, auch schlage 2 ganze Eyer dazu, und eine obere Kaffeschale voll Milch, rühre den Teig so durcheinander, daß er von dem Kochlöffel laufe. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Prieschen hinein, mache sie in dem Teig durcheinander, damit sich der Teig anhängt; dann backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie in den Napf.

N^o 24. Weiße Knödel oder Spätzchen vom Hühnerfleisch.

Schneide das rohe Fleisch, besonders das Brüstchen von einem alten Huhn, oder noch besser von 2 jungen recht fein zusammen, dann eine halbe feingeschnittene Zitronenschale dazu, auch eine obere Kaffeschale voll guten süßen Rahm, 2 ganze Eyer, den Dotter von zweyen, etwas Salz, und ein wenig geriebene Muskatennuß, auch einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und 4 Loth zerlassene Butter. Dieses alles lege in einen Mörser, und zerstoße es recht fein. Dann gestalte aus dem Teig kleine runde Knödel oder Spätzchen, lege sie in eine schwache Bouillon, laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, nimm sie heraus, und gib sie in den Napf.