

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 16. Hors d'oeuvre vom Reis statt Pastetchen

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

N^o 16. Hors d'oeuvres vom Reis statt Pastetchen.

Lies für 12 Personen 1 Pfund Reis, und wasche ihn sauber, dann blanchire ihn (d. i. laß ihn einigemal aufkochen) schütte das Wasser ab, und gieß kaltes darüber, welches ebenfalls wieder abgeschüttet wird. Dann lege ihn in ein Geschirr, gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon daran, auch gib 4 Loth frische Butter, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß dazu, laß ihn ganz kurze Zeit kochen, so daß, wenn man mit dem Finger darein greifet, nichts daranhangen bleibe; dann laß ihn kalt werden, stäube ein wenig Mehl auf ein Nudelbret, thue die Masse darauf, nimm ein kleines rundes Stecheisen in der Größe eines halben Laubthalers, stich 24 Stücke heraus, zerklappere 4 Eyer, tunke die Blättchen hinein; dann bestreue sie mit geriebenem Brod so, daß das Brod wohl hangen bleibe. Backe in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz den Reis schön gelb. Wenn vorhin gemeldete Stückchen kalt sind, so schneide oben einen Deckel heraus, und nimm den Reis heraus, so daß man ein Ragout hineinfüllen kann.

Wohlgemerkt, das Ragout kann bestehen aus Priesen oder Gaumen, auch Rühenteur.

Schneide 2 Zwiebeln oder 12 Charlotten und ein wenig Petersilie mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, lege 4 Loth Butter in ein Kastrol oder einen Tiegel, laß sie zergehen, gib das Zusammengeschnittene hinein, und röste es ein wenig; will man Priesen nehmen, so kann man für 12 Personen 4 Paar brauchen, oder so viel die Priesen ausmachen, Gaumen oder Rühenteur; wasche und blanchire dieselben; dann schneide sie klein würfelartig, und gib sie in das geröstete Finsieur, und laß sie ein wenig dünsten.

Du kannst auch etwas Morchel oder Champignons oder Trüffel, was du gerade hast, hineingeben; thue ein Achtelmaß von der angesehten Coulis daran, auch den Saft von einer Zitrone und etwas Salz. Ganz zulezt, wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, schlage den Dotter von 4 Ethern hinein, und laß es noch eine Minute lang auf dem Feuer anziehen. Dann thue es in den Reis, setze den Deckel oben darauf, stelle es in einen heißen Backofen, und gib es heiß zur Tafel.

Wohlgemerkt, man kann auch in den Reis den nämlichen Vogelcreme oder Salmine machen, wie bei Salmpastet-

chen gesagt worden ist, aber nur ist zu bemerken, daß man in den Reis 16 Lerchen oder 8 Ganzvögel haben müsse.

N^o 17. **Hors d'oeuvre, Schweizer Omelettes**
statt Pastetchen zu geben.

Schlage 12 Eyerdotter in eine Schüssel, das Weiße davon schlage zu einem Schnee, rühre den Dotter mit einem Kochlöffel untereinander, gib den Schnee hinein, würze es mit wenigem Salz und Muskatennuß, gib auch ein wenig Schnittlauch dazu, und mache alles untereinander. Nimm zu jedem Omelette 1 Loth Butter in eine Back- oder Omelettepfanne, laß dieselbe heiß werden, und backe von her ganzen Masse 4 Omelettes.

Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so legt man einen Deckel oben darauf, und wendet die Pfanne um, damit sie nicht zerreißen. Dann kömmt wieder 1 Loth Butter in die Pfanne, damit die andere Seite auch schön gelb werde, und so verfährt man auch mit den übrigen. Dann mache eine Püree von einer Kalbsleber, ziehe die Haut von der Leber ab, schneide dieselbe in kleine Theile, salze sie, und tunke die Theile ins Mehl.

Backe hierauf in 4 Loth Schmalz die Leber stoße sie in einem Mörser fein zusammen, schneide auch ein Kreuzerbrod in sehr kleine Theilchen, backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz ein wenig braun, und stoße es ebenfalls in dem Mörser. Lege dann das Brod und die gestoßene Kalbsleber in einen Tiegel oder ein Kastrol, gieß eine Achtelmaß Wein und eine Achtelmaß guter Schü (Jus) daran, gib ein wenig Salz und Muskatennuß dazu, und laß diese Masse verkochen; nachher treib sie durch ein Haatsieb oder Haatuch. Ist sie nicht stark genug, so gibt man so viel Glace, als ein halbes Hühneren beträgt, dazu, drücket Saft von 2 Zitronen daran, und macht alles untereinander. Dann streicht man es auf die schweizer Omelettes eines Fingers dick, rollt sie zusammen, und legt sie auf die Schüssel, gibt nebstdem unten hinein ein klein wenig starke Schü.

Dann läßt man 4 Loth Butter zergehen, schlägt 6 Eyerdotter hinein, rührt sie ab, und bestreiche die Omelettes oben damit; reibt auch ein wenig Parmesankäse, legt ihn oben auf das Bestrichene, setzt die Omelettes in einem Backofen, und läßt sie eine $\frac{1}{4}$ Stunde lang stehen, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und heiß bleiben, und so gibt man sie zur Tafel.