

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 19. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine andere Art

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

N^o 18. Hors d'oeuvre von Gansleber.

Für 12 Personen hat man an 1 $\frac{1}{2}$ Gansleber genug. Wasche sie sauber aus, und schneide sie klein würfelartig, mache ein Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, dünste dasselbe mit 5 Loth Butter ganz weich, mische die zusammengeschnittene Gansleber dazu, auch etwas Salz und Muskatennuß, und laß sie einige Minuten auf dem Feuer dünsten. Stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, $\frac{1}{8}$ Maß gute starke Schü, und laß das Mehl verkochen, dann schlage 8 Eyerdotter dazu, und rühre es auf dem Feuer ab, damit es dick werde. Setze es vom Feuer, und laß die ganze Masse kalt werden. Stäube hierauf auf ein Nudelbret oder Backtafel etwas Mehl, und lege die Masse darauf, gestalte kleine Andouillettes oder sonst kleine Bouquets, wie schon öfters bei den Hors d'oeuvres gezeigt worden ist. Zerklopfe 3 Eyer, und tunke sie hinein, dann fehre sie in Semmelmehl einigemal um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch dieses Hors d'oeuvre statt einer Beilage zu einem Nachtgemüse geben.

N^o 19. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine andere Art.

Die Gansleber wird sauber ausgewaschen, und in kleine Stücke geschnitten, auch wird das Finseur gemacht, wie oben gezeigt worden ist, und so auch mit 5 Loth Butter weich gedünstet; dann die Gansleber dazu gethan, wie auch eine kleine Handvoll Champignons, welche zuvor gepuht, sauber gewaschen, und einige Walle blanchirt sein müssen. Sie werden aber mit der Hand ausgedrückt. Dann kommen sie zur Gansleber.

Gieb hierauf Salz und Muskatennuß dazu, wie auch eine $\frac{1}{8}$ Maß von deinen Bechamelle, sammt 8 Eyerdotter, und rühre alles auf dem Feuer untereinander, damit die ganze Masse nicht zusammenlaufe, noch fest werde. Nimm es vom Feuer ab, laß es kalt werden, stäube etwas Mehl auf die Backtafel, und gestalte kleine Andouillettes daraus, oder nach Belieben, was du willst, wickle sie in Oblaten (diese müssen aber zuvor in Wasser eingedunkt werden, sonst verbrechen sie) wickle den Farce hinein, zerklopfe 4 Eyer, tunke sie hinein, und fehre sie hinlänglich im Semmelmehl um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem

Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 20. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine noch andere Art.

Die Gansleber wird sauber ausgewaschen, und mit dem Schneidmesser recht fein zusammengeschnitten.

Dann mache ein Finseur, wie oben gezeigt worden ist, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröhl (Provanseröhl) lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, laß es ganz weich dünsten, gib die zusammengeschnittene Gansleber dazu, schneide auch eine Handvoll Morchel und einige Trüffel recht fein mit dem Schneidmesser, laß sie mit 3 Loth Butter ganz weich dünsten, und gib sie zu der obigen Masse. Schlage hierauf 8 Eyerdotter daran, gib das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, und laß es auf dem Feuer anziehen. Laß die ganze Masse kalt werden, und gestalte daraus, was du willst.

Ferner zerklöpfe 3 Eyer, tunke das Gestaltete hinein, und kehre es im Semmelmehl um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib es heiß zur Tafel.

N^o 21. Hors d'oeuvre von Vögeln.

Zu diesem Hors d'oeuvre kann man Ganz oder Halbvogel nehmen. Für 12 Personen hat man an 2 Kluppert genug, rupfe und puße sie sauber, und dämpfe sie mit 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel. wenn sie fertig sind, schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Nimm 2 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz schön braun, stoße das ausgebackene Brod so fein in einem Mörser, als möglich ist, und gib es zu den zusammengestobenen Vögeln, lege beides in ein Kastrol, gieß eine $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü dazu, das nöthige Salz, und laß es etwas verkochen. Alsdann schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und lege das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol.

Die Brüstchen werden in kleine längliche Filets (Streifen) geschnitten, welche auch zu dem Durchgeschlagenen kommen.

Gib $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glace dazu, und schlage 8