

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 21. Hors d'oeuvre von Vögeln

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

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 zusammengestossenen 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

Eyerdotter daran, rühre es auf dem Feuer nochmals untereinander, damit sich die ganze Masse binde, und etwas fest werde. Dann laß sie kalt werden, und gestalte daraus, was du willst. Man kann sie ebenfalls in Oblaten thun, oder auch Lorniren, und im Schmalz backen nach Belieben, wie man will.

Wohlgemerkt, man kann auch dieses Hors d'oeuvre von Lerchen machen, nur daß man für 12 Personen 14 Lerchen vonnöthyen hat.

N^o 22. Hors d'oeuvre von Vögeln auf eine andere Art.

Die Vögel werden ganz zubereitet, wie oben schon erwähnt worden ist, auch auf die nämliche Art ganz fertig gemacht, nur muß wenn der Dotter von Eiern hineingeschlagen wird man noch eine $\frac{1}{4}$ Maß gute Coulis dazu thun, es untereinander machen, und dann nicht mehr auf das Feuer setzen, sondern es werden kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz bestrichen, diese Masse hineingefüllt, und im Wasser gesotten, als wie man ein Consommee siedet. Wenn solche fertig sind, so stürze sie aus den Förmchen heraus, zerklöpfe 3 Eier, tunke sie ein, lehre sie im Semmelmehl um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe dieselben in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 23. Hors d'oeuvre von Feldhühnern.

Brate 2 Feldhühner am Spieß, schneide das sämtliche Fleisch von den Beinen und schneide dieses mit dem Schneidmesser so fein als du kannst, mache eine Finseur, wie schon mehrmals gezeigt worden ist, röste es mit 5 Loth Butter ganz weich, gib das zusammengeschnittene Fleisch von den Feldhühnern dazu, gieße $\frac{1}{4}$ Maß von Espagnole daran, gib soviel als ein halbes Hühnerrei groß Glace dazu, wie auch das nöthige Salz und Muskatennuß, und setze die ganze Masse auf das Feuer. Wenn es anfangen will zu kochen so nimm es hinweg, schlage nach und nach 8 Eyerdotter daran, und lasse die Masse kalt werden. Daraus mache kleine Andouillettes; du kannst sie auch in Oblaten machen wie schon gezeigt worden ist und eben so Lorniren, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 $\frac{1}{2}$ Schmalz schön gelb backen, und heiß zur Tafel geben.