

# **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 33. Hors d'oeuvre von Wildpret und Trüffeln in Kapseln. Herrschaftlich

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

N<sup>o</sup> 32. Hors d'oeuvre von Gansleber noch auf eine andere Art.

Schneide eine Gansleber mit einem Schneidmesser recht fein zusammen, weiche das Weiße ohne die braune Rinde von 3 fr. Broden in Milch ein, mische die zusammengeschnittene Gansleber darunter, gib Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, setze die Masse auf das Feuer, und rühre beständig darin, bis die ganze Masse so dick ist, als ein Brandteig. Setze sie dann vom Feuer, laß sie kalt werden, und schlage nach und nach 4 ganze Eier, und von 4 den Dotter hinein. Stäube etwas Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, und gestalte kleine Andouillen.

Zerklopfe 3 Eier, tunke sie hinein, bornire sie im Semelmehl. Eine  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 33. Hors d'oeuvre von Wildpret und Trüffel in Kapseln. Herrschaftlich.

Brate  $\frac{1}{2}$  Reheziemer (gewöhnlich Zemer) oder auch 3 Pfd. von einem Schlegel, brate solches ab; alsdann schneide es klein länglich. Ferner schneide 2 Zwiebel und ein wenig Petersilie sehr fein, lege 4 Loth Butter in ein Kastrol oder einen Tiegel, wirf auch das zusammengeschnittene sammt dem Wildpret hinein, und laß es dünsten.

Puze und wasche 10 oder 12 Trüffeln sauber, sondere die äußere Schale ab, und schneide sie gleich den groben Nudeln. Dann lege sie auch zu dem Wildpret mit etwas Salz und ein wenig von einer Muskatennuß, und eine  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü, und laß solches ganz kurz wohl einkochen; dann gib einen Schöpflöffel voll brauner Coulis dazu, auch den Saft von 2 Zitronen. Ist solches Hors d'oeuvre nicht stark genug, so gib noch so viel, als  $\frac{1}{2}$  Ei Glace dazu, und laß es nochmals aufkochen.

Die Kapseln werden in der Menge und Art gemacht, wie schon gemeldet worden ist. Sie dürfen nicht eher gefüllt werden, bis Zeit ist anzurichten.

N<sup>o</sup> 34. Pastetchen von Salm. Herrschaftlich.

Der Buttermteig wird eben so gemacht, wie schon mehr-