

# **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 35. Hors d'oeuvre vom Gekröse im Schmalz ausgebacken. Bürgerlich

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

mal gesagt worden ist, und eben auch so ausgestochen; aber das obere Blatt muß in der Mitte eine Oeffnung haben in der Größe eines 6 kr. Stückes. Für 12 Personen wasche 1 Pfd. Salm sauber aus, schneide die Stückchen so groß, als die Oeffnung in den Pasteten sind. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Bertram, schneide solches sehr fein zusammen; gieß in ein Kastrol 3 Eßlöffel voll gutes Provenceroehl, laß es ein wenig dünsten. Lege alsdann den Salm hinein mit etwas Salz, Muskatennuß und sehr wenig gestoßenem, weißem Pfeffer; drücke auch den Saft von 2 Zitronen daran, und laß den Salm noch einige Minuten auf einen schwachen Kohlfeuer dünsten. Wenn die Pastetchen schön gelb gebacken sind, und es Zeit ist anzurichten, so lege in ein Pastetchen 2 Stückchen Salmine sammt dem geschnittenen Finscur und Saft, und gib sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 35. Hors d'oeuvre vom Gefröse im Schmalz ausgebacken. Bürgerlich.

Wasche ein Gefröse sauber, siede es im Salzwasser ganz weich; wasche es dann in kaltem Wasser nochmal ab, drücke es recht aus, damit es trocken werde, lege es auf ein Schneidbret, und schneide es so fein als möglich ist. Gib 3 Zwiebeln und ein wenig Petersilie, auch  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale sehr fein zusammengeschnitten, laß 6 Loth Butter in einem Kastrol heiß werden, lege das Geschnittene hinein, und laß es weich dünsten. Streue auch das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. Darauf weiche 1 kr. Brod in Milch ein, drücke es wieder mit der Hand aus, schneide es mit dem Schneidmesser fein, und gib es unter das Gefröse; mache die ganze Masse untereinander, schlage 3 ganze Eier und von 4 den Dotter dazu, laß es ein wenig auf dem Feuer anziehen, daß sich die Eier mit dem Gefröse binden, und ein wenig fest werden. Laß die Masse erkalten, und gestalte kleine Andouillen daraus, wie schon oft gesagt wurde. Diese werden dann in Eiern und Brod borniret, und in  $1\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz schön gelb gebacken, und heiß aufgetragen.

N<sup>o</sup> 36. Hors d'oeuvre von farcirten Omelettes mit gerührten Eiern statt Pasteten.

Nimm 1 Pfd. Mehl und 1 Maß Milch, auch 6 ganze Eier