

# **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 38. Hors d'oeuvre, Omelettes, Reis, Soufflee (Auflauf)

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

N<sup>o</sup> 38. Hors d'oeuvre, Omelettes, Reis, Soufflee (Auflauf).

Lies und wasche  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis, laß den Reis einige Walle aufkochen, schütte ihn in ein Haarsieb oder Seiher, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, schütte denselben in einen Tiegel oder ein Kastrol, lege 6 Loth Butter dazu, auch  $\frac{3}{4}$  Maß fette Bouillon, etwas Muskatennuß, und laß ihn weich dünsten, so daß er ganz dick werde. Laß ihn dann kalt werden, schlage einen Schnee aus dem Weißen von 12 Eiern, und rühre es darunter, schneide etwa 1 Pfund gekochten Schinken sehr fein zusammen, und rühre ihn auch darunter. Ferner laß 3 Loth Butter in eine Omelettenpfanne heiß werden, gib einen Schöpflöffel voll Reis hinein, und breite ihn auseinander, backe ihn schön gelb, lege einen Deckel oben darauf, und wende ihn um, ohne ihn zu verreißen; so backe ihn auch auf der andern Seite, aber er darf nicht dicker sein, als ein Finger, und werden die übrigen allezeit mit 3 Loth Butter ausgebacken. Ist es Zeit anzurichten, so schneide sie neben herum ab, und lege sie ganz auf eine Schüssel, einen auf den andern, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß starke Schü darunter, und gib sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 39. Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen von Bechamelle. Herrschaftlich.

Schneide von 2 gebratenen Kapaunen das Fleisch mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, auch 4 oder 6 große weiße sauber gepuhte Zwiebeln eben so. Laß dann 6 oder 8 Loth frischer Butter in einem Kastrol heiß werden, lege die Zwiebeln hinein, und laß sie weich dünsten; dazu gieß  $\frac{3}{4}$  Maß von dem angefetzten Bechamelle, und gib das zusammengeschnittene Kapaunenfleisch dazu, wie auch das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, und mache die Masse unter inander. Mache von 12 Eierdottern eine Liaison wie schon mehrmal gesagt worden ist gieß sie darunter, mische es untereinder, und laß es noch einige Minuten auf dem Feuer anziehen, aber man muß es mit dem Kochlöffel fleißig herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe. Laß die Masse kalt werden, fülle die Würstchen ein, mache sie aber nicht größer als einen Finger, unterbinde sie mit einem Bindfaden, und lege dieselben in 1 Maß Wasser und  $1\frac{1}{2}$  Maß Milch, damit sie schön weiß bleiben. Eine halbe  $\frac{1}{4}$  stunde vor