

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 46. Hors d'oeuvre in Kapseln statt Pasteten

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

N^o 46. Hors d'oeuvre in Kapseln statt Pasteten.

Mache 24 Kapseln aus Papier, nämlich aus einem halben Bogen mache 6 Stücke, backe solche Kapseln in 1 \mathcal{L} . Schmalz aus, aber daß sie schon weiß bleiben. Dann schneide 6 Zwiebel und etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lasse 4 Loth Butter oder Suppenfett in einem Tigel auf dem Kastrol heiß werden, lege das geschnittene Finscur darein, und lasse es weich dünsten, hernach wasche 5 Paar Prieße, lasse sie einige Walle im Wasser mit etwas Salz aufkochen, schneide sie hernach klein würfelartig, gib sie zu dem gerösteten Finscur, auch etwas Salz u. Muskatennuß und $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü oder Bouillon, und laß es ganz einkochen. Dann gib einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl darauf, noch einen Schopflöffel gute Bouillon und den Saft von einer Zitrone. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so läßt man das Ragout noch ein wenig aufkochen, damit sich das Mehl verkeche. Dann gib das Ragout in die Kapsel und oben darauf ein wenig geriebenes Brod, setze sie auf ein Backblech, und schiebe sie einig Minuten in einen heißen Ofen, hernach richte sie auf deine Schüssel und gib sie zur Tafel.

N^o 47. Hors doeuve von Rühenter im Schmalz gebacken.

Siede 2 \mathcal{L} . Rühenter recht weich, schneide es klein würfelartig sammt 12 Charlotten und ein wenig Petersilie fein zusammen, gib 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tigel nebst den zusammengeschnittenen Charlotten und Petersilie, und lasse sie weich dünsten, dann lege das zusammengeschnittene Rühenter das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatennuß auch eine Handvoll Morcheln, welche sauber gepußt und gewaschen u. mit dem Messer in kleine Theile geschnitten sind dazu, gieße $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran und laß es etwas einkochen. Dann schlage 6 Eierdotter daran und laß es noch ein wenig anziehen. Hernach laß es kalt werden, gestalte Birnen daraus, zerrühre 3 Eier, tunke dieselben hinein und auch in Semmelmehl, dann backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 48. Hors d'oeuvre von Schnepfen in Kapseln. Herrschaftlich.

Man rupset und pußet 3 Schnepfen sauber, dann nimmt man den Koch (Eingeweide) aus, legt die Mägen hinweg, und