

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 42. Hors d'oeuvre von kleinen Andouillen von Priesen und Gaumen

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

N^o 42. Hors d'oeuvre von kleinen Andouillen
von Priesen und Gaumen.

Nimm 3 Paar Priesen und 4 Ochsen gaumen; die Priesen werden ausgewaschen und blanchirt, die Gaumen werden gepuht und gewaschen, und im Wasser ganz weich gekocht. Schneide die Priesen und Gaumen klein würfelförmig, schneide auch 2 Zwiebeln und etwas Petersilie recht fein, röste solches mit 6 Loth Butter, lege das Zusammengeschnittene dazu, dann das nöthige Salz und etwas Muskatennuß, einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl und $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, und laß die ganze Masse ganz kurze Zeit kochen (das heißt: stark einkochen). Zuletzt gib 8 Eierdotter dazu, und laß es kalt werden, gestalte daraus kleine Würstchen in der Größe eines kleinen Fingers, zerklopfe 3 Eier, tunke dieselben hinein, überstreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 Pfd. Schmalz, und gib sie zur Tafel.

N^o 43. Frankfurter Pastetchen.

Nimm 2 Pfund Mehl, lege $\frac{3}{4}$ Pfund Butter in $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, laß solches heiß werden, mache in das Mehl ein Grübchen, mische Butter sammt Wasser unter das Mehl, und mache den Teig untereinander, daß er aber so fest werde, wie ein Nudelteig. Treib denselben mit einem Nudelholz so dünn aus, als ein Messerrücken, stich den Teig mit einem Stecheisen aus, und ziehe ihn über das Pastetenholz so dünn, als möglich ist, mache sie aber nicht höher, als einen halben Finger, schneide ganz herum den übrigen Teig ab, damit sie schön gleich werden. Für 12 Personen braucht man 24 Pastetchen.

Wohl gemerkt, die Farce wird auf folgende Art gemacht: Schneide von 3 Pfund mageren Rindfleisch die Haut und das Aederige davon; auch nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett, wovon auch die Haut hinweggenommen wird. Das Fleisch und Nierenfett wird alles sehr fein mit dem Schneidmesser zusammengeschnitten. Dann nimm 20 Charlotten, etwas Petersilie, eine Zitronenschale, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 30 Sardellen, welche zuvor aber gepuht, gewaschen, und wovon die Gräthe genommen werden. Hierauf wird dies alles sehr fein zusammengeschnitten, dann nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, laß sie zergehen, gib das Geschnittene hinein, laß es etwas weich dünsten, und thu es zu dem geschnittenen Fleisch und