

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 1. Würste von Hechten

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

Anrichten lasse 4 Loth Krebsbutter zergehen, bestreiche sie damit, so werden sie ein schöne rothe Farbe bekommen, und gib sie zur Tafel.

N^o 57. Hors d'oeuvre von Omelette eines gebackenen Bechamelle auf eine andere Art.

Nimm $\frac{3}{4}$ Maß Bechamelle in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eier und von 6 den Dotter dazu, gib das nöthige Salz, etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Masse wohl untereinander, mache sie durch ein Haarsieb, und backe aus der ganzen Masse 12 feine Omelettes, wie oben gesagt wurde.

Mache ein Hachis von einem gebratenen Kapaun, welches wohl piquant sein muß, und theile es auf die Omelettes aus, rolle sie zusammen, schneide die obere und untere Spitze ab, lege sie auf die Schüssel, lasse 2 Loth Glace zergehen, und glacire die Omelettes damit, gieße $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü daran, und gib sie heiß zur Tafel.

IV. Verschiedene kleine Würste,

welche

man statt Hors d'oeuvres, auch zum Gemüse gebrauchen kann.

N^o 1. Würste von Hechten.

Schuppe 4 \mathcal{L} . Hechte, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Haut mit dem Messer ab, löse das Fleisch von den Gräthen und lege solches auf ein Schneidebret, salze es, gib 6 gestoßene Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner sammt ein wenig Basilie; dieses alles schneide recht fein zusammen. Schneide von 2 fr. Broden das Braune hinweg, weiche den weißen Ballen in $\frac{1}{2}$ Maß guten Rahm ein, drücke ihn wieder aus und lege den zusammengeschnittenen Hecht in einem Mörser, gib $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Butter und $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und stoße alles recht fein zusammen.

Ist dieses geschehen, so fülle mit dieser Masse die Bratwurstdärme damit.

Die Würstchen werden nicht mit Bindfaden unterbunden. lege endlich in eine Tortenpfanne 4 Loth Butter, und laß sie heiß werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege die Würstchen hinein, und laß sie schön gelb braten.

N^o 2. Würstchen von Salm. Herrschaftlich.

Wasche 1 $\frac{1}{2}$ U. Salm sauber, schneide die Haut davon, u. das Fleisch klein würfelartig; gib 8 ausgegräthete und gewaschene Sardellen, das nöthige Salz, die Schale von 1 Zitrone welche zuvor ganz fein geschnitten werden muß, und 8 gestoßene Nagelein dazu, alles dieses schneide recht fein zusammen.

Den Ballen von 2 fr. Broden weiche in $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm ein, gib $\frac{1}{4}$ U. Krebsbutter hinzu, setz das Brod nebst der Krebsbutter auf eine Gluth, rühre mit dem Kochlöffel beständig damit sich das Brod nicht anlege.

Wenn das Brod ganz dick ist so lege dasselbe und den zusammengeschnittenen Salm in einem Mörser, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und noch 4 Loth Butter, stoße alles recht untereinander und fülle hierauf von der Masse die Bratwurstdärme.

$\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gib 3 Loth Krebsbutter in eine Tortenpfanne, laß sie heiß werden und lege die Würstchen hinein, wende sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten schön braten, und gib sie zur Tafel.

N^o 3. Würste von Weißfischen. Bürgerlich.

Schuppe 4 Pfund Weißfische, nimm sie aus und wasche sie sauber, löse das Fleisch von den Gräthen ab, schneide es klein würfelartig, lege es auf ein Schneidebret, salze es, gib dann ein wenig Basilie, Thymian auch ein Zehchen Knoblauch und die Schale von 1 Zitrone darzu. Schneide 2 große Zwiebel recht fein, lasse sie in 4 Loth Butter weich düsten und gib sie zur ganzen Masse. Nimm 2 fr. Brode, schneide das Braune davon ab, weiche den weißen Ballen in Wasser ein, drücke ihn wieder aus und gib ihn zur ganzen Masse, gib $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter dazu, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, und schneide die ganze Masse fein zusammen, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu, mische es untereinander, fülle es in die Bratwurstdärme, und unterbinde jede Wurst mit Bindfaden.