

# **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 2. Würstchen von Salm. Herrschaftlich

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.