

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 4. Würste von einer Fischotter, auf Fleisch- und Fasttage zu
gebrauchen

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

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten blanchire sie im Salzwasser einige Walle, gib sie in eine Back- oder Tortenpfanne worin 4 Loth heißes Schmalz, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb.

N^o 4. Würste von einer Fischotter, auf Fleisch- und Fasttage zu gebrauchen.

Häute die 2 Schlegel von einem Fischotter ab, welche aber nicht in Essig gebeißt wurden, schneide das Fleisch von den Beinen und wasche es sauber aus schneide es würfelartig, salze es, gib 8 gestoßene Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer süßen Pomeranze welche vorher fein geschnitten wird und ein wenig Thymian und Basilie dazu.

An einem Fleischtag nimm 1 Pfd. frischen Speck dazu, auf einen Fasttag aber $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, schneide alles recht fein zusammen, lege die Masse in einem Mörser, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein hinzu und stoße alles durcheinander, hernach fülle die Bratwurstdärme damit. Die Würste werden nicht unterbunden.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten brate sie mit 4 Loth Butter in einer Tortenpfanne auf beiden Seiten schön gelb, und gib sie zur Tafel.

N^o 5. Würste von einer Ziege oder Geiße.

Schneide das Fleisch von den 2 Schlegeln herab, wasche es und schneide es würfelartig, gib $\frac{3}{4}$ Pfund frischen Speck, Salz, etwas Muskatennuß, Thymian, Münchentraut, gestoßenen Pfeffer; schneide 2 große spanische Zwiebel recht fein röste sie in 6 Loth Butter und gib sie zu dem Fleisch. Schneide die ganze Masse mit dem Schneidmesser recht fein, weiche 1 fr. Brod im Wasser, drücke es wieder aus, lege das Brod nebst der zusammengeschnittenen Geiße in einen Mörser, schlage 6 Eierdotter dazu, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, stoße die ganze Masse recht schäumend in den Mörser und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würstchen werden mit Bindfaden unterbunden.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gieße in ein Kastrol 1 Maß Milch und soviel Wasser, und gib das nöthige Salz dazu.

Wenn dieses kochet so lege die Würste darein, und lasse sie einige Walle aufsieden; dann lege sie hernach auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab und lege sie in eine Tortenpfanne mit 4 Loth heißgemachter Butter, brate sie schön gelb und gib sie zur Tafel.