

# **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 16. Würste von Hammelfleisch

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

N<sup>o</sup> 16. Würste von Hammelfleisch.

Schneide von 3 Pfund magerem Hammelfleisch die Haut ab, und schneide das Fleisch klein würfelartig zusammen, auch 1 Pfund Nierenfett, gib dazu ein wenig Thymian und Basilie, das nöthige Salz und Muskatennuß. Schneide die ganze Masse mit dem Schneidmesser recht fein, lege das Zusammengeschnittene in einen Mörser, gieß daran  $\frac{1}{8}$  Maß Wasser, und stoße alles recht fein zusammen, nimm das Zusammengestosene heraus, und fülle die Masse in Bratwurstdärme. Die Würste werden auf einem Rost gebraten, und zur Tafel gegeben.

N<sup>o</sup> 17. Leberwürstchen, auf herrschaftliche Art.

Häute eine Kalbsleber ab, schabe sie auf einem sauberen Schneidbret, damit das Fasige davon komme, und schneide die Kalbsleber mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen. Blanchire 1 Pfund frischen Speck, und schneide ihn eben so fein als die Leber. Schneide 3 große weiße Zwiebeln so fein mit dem Schneidmesser als möglich ist, lege den zusammengeschnittenen Speck in ein Kastrol, gib die Zwiebeln dazu, und röste sie ganz weich, setze sie vom Feuer, und die Kalbsleber auch dazu, Salz und Muskatennuß, ein wenig Basilie und Majoran. Weiche ein Kreuzerbrod in Milch ein, drücke es wieder aus, lege in einen Mörser 4 Loth Butter und das ausgedrückte Brod, stoße es recht fein, und mische es zu der ganzen Masse, so daß alles untereinander komme, und fülle sie in die Bratwurstdärme, diese werden mit Bindfaden unterbunden, und einige Walle im Wasser gesotten, dann herausgenommen, und auf ein sauberes Tuch gelegt. Gib dann in eine Tortenpfanne 4 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Würste hinein, und brate sie schön gelb auf beiden Seiten. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie heraus, schneide den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 18. Leberwürste mit Schweinsblut.

Häute 2 Schweinslebern ab, und schneide sie recht fein zusammen, schneide 1 Pfund frischen Speck klein würfelartig, nämlich so klein als möglich ist, lege ihn in ein Kastrol oder Tigel, schneide 4 große Zwiebeln recht fein, auch röste den Speck und die Zwiebeln ganz weich, setze alles vom Feuer,