

# **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 18. Leberwürste mit Schweinsblut

[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,

und gib die zusammengeschnittene Leber auch dazu, mische Salz ein wenig Muskatennuß, ein wenig Basilie und Thymian, auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer darunter, gieß auch  $\frac{1}{4}$  Maß von Schweinsblut dazu, und rühre die ganze Masse untereinander. Verkoste sie, ob nicht noch etwas Salz fehle, fülle sie in die Därme, welche Würste auch unterbunden werden müssen; sie werden auch mit einigen Wallen blanchirt, dann in einigen Loth Butter gebraten, und zur Tafel gegeben.

N<sup>o</sup> 19. Würstchen von Feldhühnern, auf herrschaftliche Art.

Reiße 4 Feldhühner, rupfe sie sauber, nimm sie aus, zieh die Haut davon, löse das Fleisch von den Beinen ab, die Rippen kann man in die Coulis verwenden. Das herabgelöste Fleisch wasche sauber aus, und lege es auf ein sauberes Schneidbret, gib dazu 1 Pfund frischen Speck, das nöthige Salz, die Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, ein wenig Thymian, und schneide alles recht fein mit dem Schneidmesser. Weiche ein Kreuzerbrod im Wasser, drücke es wieder aus, und lege es zu der obigen Masse. Dann lege die ganze Masse in einen Mörser, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß rothen Wein dazu, und stoße alles untereinander. Fülle mit der Farce die Bratwurstdärme, diese Würstchen werden nicht blanchirt, sondern in 6 Loth Butter auf einer Tortenpfanne gebraten, und zur Tafel gegeben.

N<sup>o</sup> 20. Kleine Würstchen von Priesen

Wasche 6 Paar Priesen aus, und blanchire sie. Nimm sie aus dem warmen Wasser, und lege sie in ein kaltes. Hernach schneide sie klein würfelartig zusammen, gib in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter, lege die Zwiebeln dazu, und laß sie darin weich dünsten, lege die klein geschnittenen Priesen auch dazu, und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß von dem Bechamelle daran, salze sie, reib ein wenig Muskatennuß darauf, und laß die ganze Masse ein wenig dünsten. Mache ein Liaison aus 10 Eierdottern, und legiere die Priesen damit, laß sie noch ein wenig auf dem Feuer anziehen, setze die ganze Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, alsdann fülle sie in die Bratwurstdärme, und unterbinde sie mit Bindfaden. Diese Würstchen werden auch etwas blanchirt, und dann in 4 Loth Butter auf einer