

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 20. Kleine Würstchen von Priesen

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

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^o 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^o 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

Tortenpfanne gebraten. Vor dem Anrichten werden die Bindfäden herabgenommen, und die Würste auf die Tafel gegeben.

N^o 21. Krebswürstchen von Hechten. Herrschaftlich.

Wasche 1 Pfund Krebse aus, siede solche im Salzwasser ab, und brich sie aus, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Stoße die Krebschalen im Mörser mit $\frac{3}{4}$ Pfund Butter so fein als möglich ist. Nimm die zusammengestoßenen Krebschalen heraus, lege sie in ein Kastrol oder einen Tiegel, und mache eine Krebsbutter (wie schon öfters gezeigt worden ist).

Treib die Butter durch ein sauberes Tuch, nimm die Krebschalen, welche ausgedrückt sind, in einen Tiegel, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, und laß sie recht auskochen. Treib solches noch einmal durch ein sauberes Tuch, und weiche die weißen Ballen von 2 kr. Broden hinein, rühre es auf dem Feuer ab, als wolltest du einen Auflauf von Brod machrn. Setze es vom Feuer, gib die Hälfte von der Krebsbutter dazu, auch 6 Eierdotter und 2 ganze Eier, etwas Salz, Muskatennuß und ein wenig Thymian.

Die Schweife von den Krebsen püße und schneide in kleine Stückchen, und wirf sie auch zur Masse. Schuppe sonach einen Hecht von 3 Pfund sauber, reiße ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche denselben aus, ziehe die Haut herab, wasche das Fleisch nochmal aus, und schneide es recht fein mit dem Schneidmesser. Dann gib in ein Kastrol die andere Hälfte Krebsbutter, wie auch 4 große feingeschnittene Zwiebeln, laß sie darin weich dünsten, und gib alles zu der obigen Masse, mache alles untereinander und fülle sie in Bratwurstdärme, blanchire im sie Salzwasser, laß dieses ablaufen, und brate die Würste in 4 Loth Butter, wie oben gesagt.

N^o 22. Kleine Bratwürste vom Rindfleisch.

Häute 2 Pfund mageres Rindfleisch von einem Schlegel ab, und schneide es klein würfelartig zusammen. Schabe 1 Pfund frischen Speck zu dem Rindfleisch, gib das nöthige Salz dazu, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, ein wenig Thymian und Basilie. Dieses alles schneide mit dem Schneidmesser recht fein, dann lege die ganze Masse in einem Mörser, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu, stoße alles durcheinander, und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würste werden