

# **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 26. Würste von Rehleber mir Blut

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

davon ab, und schabe die beiden Gänselebern fein zusammen, gib Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, auch etwas Basilie, weiche den weißen Ballen von 1 Kreuzerbrod in Milch ein, drücke denselben wieder aus, und lege ihn zu den zusammengeschnittenen Lebern. Schneide solches alles recht fein mit dem Schneidmesser, gieß dazu  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangene Krebsbutter und eine obere Kaffeschale voll Burgunder Wein, und mache die ganze Masse untereinander. Alsdann nimm 4 geschälte Trüffeln und 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, schneide solche mit dem Schneidmesser so fein, als möglich ist. Gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröhl, laß es recht heiß werden, lege das Finseur hinein, und laß es weich dünsten, gib die zusammengeschnittene Leber, nämlich die ganze Masse zu dem Finseur, mache alles untereinander, schlage 4 Eierdotter dazu, und fülle die Bratwurstdärme damit. Die Würstchen müssen mit Bindfaden unterbunden und in 2 Maß Bouillon einige Walle aufgesotten werden; dann werden sie herausgenommen, und im kalten Wasser abgefrischt mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, und in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Krebsbutter auf beiden Seiten schön gebraten. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm den Bindfaden herab, und gib sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 26. Würste von Rehleber mit Blut.

Lege eine Rehleber über Nacht in 1 Maß Milch, damit sich das Blut ausziehe, und die Leber mild werde. Nimm sie aus der Milch, ziehe die Haut davon ab, lege sie auf ein sauberes Schneidbret, und schabe sie ganz zusammen. Schabe auch  $\frac{1}{2}$  Pfund frischen Speck dazu, gib Salz und Muskatennuß daran, wie auch ein wenig Thymian und Basilie, und schneide alles recht fein mit dem Schneidmesser zusammen. Weiche den weißen Ballen von 2 fr. Brod in der Milch ein, drücke ihn wieder aus, und gib die zusammengeschnittene Leber und den Speck dazu, gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Maß Lammsblut, welches durch ein Haarsieb gelaufen sein muß, auch  $\frac{1}{4}$  Maß guten Rahm, gib die zusammengeschnittene Masse dazu und noch  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter, mache alles untereinander, verkoste die Masse, ob nicht noch etwas Salz oder anderes Gewürz fehle, dann fülle sie in Lammsdärme ein. Man kann sie unterbinden, im Salzwasser einige Walle auffieden lassen, und mit einem Tuch wieder abtrocknen; dann auf einer Tor-

tenpfanne mit 4 Loth Butter oder Schmalz schön braten. Vor dem Anrichten nimm den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 27. Würstchen von jungen Schweinsnieren.

Wasche 5 Schweinsnieren sauber aus, gib in ein Kastrol oder einen Tiegel 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Nieren dazu nebst Salz, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, 12 gepuhte Charlotten, ein wenig Basilie und Thymian gieß dazu  $\frac{1}{4}$  Maß gute Bouillon, und laß die Nieren weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz eingekocht ist, so nimm die Nieren heraus, und lege sie auf ein Schneidbret, wie auch den eingekochten Saft, schneide solches alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, gib  $\frac{1}{4}$  Maß von Espagnole dazu, dann 8 Eierdotter, mache alles durcheinander, und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würstchen werden auch unterbunden, und in einer weißen Bouillon abgefotten, dann in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter schön gelb auf beiten Seiten gebraten. Vor dem Anrichten wird der Bindfaden herabgenommen, und die Würste werden zur Tafel heiß gegeben.

### N<sup>o</sup> 28. Würstchen von Kalbshirn.

Wasche das Hirn von 3 Kälbern sauber aus, ziehe die Häutchen davon ab, blanchire es im Salzwasser, dann lege es heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser davon ablaufe, lege es auf ein Schneidbret, und schneide es mit dem Schneidmesser recht fein zusammen. Schneide von 2 fr. Broden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in der Milch ein, und drücke denselben wieder aus, lege das zusammengeschnittene Hirn nebst dem ausgedrückten Brod in einen Mörser, gib dazu  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, Salz ein wenig Muskatennuß, 6 Eierdotter, dann Basilie und  $\frac{1}{8}$  Maß Bechamelle; stoße alles dieses durcheinander, damit die ganze Masse recht schaumig wird, und fülle die Därme damit. Diese Würstchen werden mit Bindfaden unterbunden. Dann gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Milch, 1  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser und etwas Salz in ein Kastrol oder einen Tiegel. Wenn solches siedet, so lege die Würstchen hinein, und laß sie einige Walle aufsieden, dann lege sie in ein kaltes Wasser; wenn sie etwas kalt sind, so lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe, nimm auch den Bindfaden ab, gib in eine Tortenpfanne 4 Loth Krebsbutter, lege die Würstchen hinein,