

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 28. Würstchen von Kalbshirn

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

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

N^o 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^o 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,

damit sie schön gelb auf beiden Seiten braten, und gib sie zur Tafel.

N^o 29. Geselchte oder geräucherte Knackwürste.

Schneide 2 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pfund fettes Schweinefleisch und 1 Pfund frischen Speck, dann $\frac{1}{2}$ Pfund mageren rohen Schinken würfelartig, gib dazu Salz, etwas gestoßene Nägelein, weißen Pfeffer und eine fein geschnittene Zitronenschale, ein wenig gestoßene Kardomime, dann Basilie und Thymian, dieses alles schneide mit dem Scheidmesser recht fein, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein dazu, mache alles untereinander, und fülle sie in die Därme. Diese Därme dürfen aber nicht zu enge sein. Unterbinde die Würste, und siede sie $\frac{3}{4}$ Stunden. Dann nimm sie aus dem Sud, laß sie kalt werden, trockne sie mit einem Tuche ab, und hänge sie 24 Stunden in Schlot, damit sie halb geräuchert werden. Diese Würste werden kalt gegessen.

N^o 30. Preßwürste.

Wasche 3 Pfund mageres Schweinefleisch, 2 Pfund Rindfleisch von einem Lendenbraten, 2 Pfund rohen Schinken, 2 Pfund frischen Speck und 1 Pfund Nierenfett sauber in einem laulichen Wasser aus, und schneide alles würfelartig, lege die ganze Masse auf ein Schneidbret, gib Salz dazu, auch die Schale von 2 Zitronen, welche aber zuvor fein geschnitten sein muß, ein Pfötchen Thymian und Basilie, 12 gestoßene Nägelein, so viel weißen Pfeffer und ein wenig Kardomime, dieses alles schneide mit dem Schneidmesser so fein, als die obige Masse. Dann laß in einem Kastrol 6 Loth Butter zergehen, gib die zusammengeschnittenen Charlotten hinein, und laß sie darin weich dünsten. Lege die obige Masse in einen Mörser, wie auch die gedünsteten Charlotten nebst der Butter, gieß $\frac{1}{4}$ Maß rothen Wein dazu, stoße die ganze Masse recht schaumig, und fülle die Därme damit; unterbinde und siede sie in Salzwasser $\frac{3}{4}$ Stunden, lege sie auf ein Schneidbret, und beschwere das obere Brett mit einem Steine, damit die Würste gepreßt werden. Wenn sie kalt sind, nimm sie hervor, und brauche dieselben nach Belieben.

N^o 31. Leberwürste zu machen von Spanferkeln.

Nimm das Eingeweide von 2 Spanferkeln, wie es ist,