

# **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 29. Geselchte oder geräucherte Knackwürste

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 31. Leberwürste zu machen von Spanferkeln.

Nimm das Eingeweide von 2 Spanferkeln, wie es ist,