

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 25. Linsen mit farcirten Häringen auf einen Fasttag

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

Hälfte des Stockfisches darauf, salze ihn, gib die Farge dazu, lege oben darauf die andere Hälfte mit wenigem Salz, und zu oberst streue ein wenig Semmelmehl. Nach diesem begieß ihn mit 3 Loth Butter, (wenn man Krebsbutter hat, ist es noch besser) schieb ihn auf $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn schön gelb werden; dann gib ihn Stückweise auf einer Schüssel zur Tafel.

N^o 25. Linsen mit fargirten Häringen auf einen Fasttag.

Für 12 Personen braucht man 8 Häringe und 1 Pfund Linsen; die Häringe kann man 24 Stunden auswässern, oder wenn man schon gewässerte Häringe hat, so ist es noch besser. Ziehe den Häringen die Haut ab, nimm den Kogen oder die Milch aus, und schneide sie mit dem Schneidmesser fein zusammen. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Petersilie, schneide solches sehr fein, nimm 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Charlotten sammt den Petersilie hinein, und laß es weich dünsten: dann gib den geschnittenen Kogen oder Milch, auch ein im Wasser eingeweichtes Kreuzerbrod, welches aber ausgedrückt sein muß dazu, 2 Eier und 2 Eiertotter, etwas weniges Salz und ein wenig Muskatennuß, mische dieses alles auf dem Kohlfeuer untereinander, laß die Farge ein wenig kalt werden, zerklappere 2 Eier, bestreiche die Häringe inwendig damit (dieses geschieht deswegen, damit die Farge nicht herausläuft). Dann werden sie eingefüllt, außen wieder mit dem Ei bestrichen, und ein wenig mit geriebenem Brod bestreut. Dann laß 6 Loth Butter in einem Tiegel oder Tortenpfanne zergehen, lege die Häringe hinein, und laß sie 3 Minuten backen, so sind sie fertig.

Die Linsen werden gelesen, sauber gewaschen, und mit 2 Maß Wasser zum Feuer gesetzt. Laß sie dann weich kochen, gib 2 kleine Zweigchen Knoblauch und ein Lorbeerblatt hinein; hernach nimm 5 Loth Schmalz, laß es heiß werden, streue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es schön gelb, gieß die weichgekochten Linsen darauf, gib das nöthige Salz und ein wenig gestoßene Muskatennußblüte dazu, und laß sie noch ein wenig dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib die Linsen auf eine Schüssel. Die Häringe kann man darauf legen, oder besonders geben. Das Fett von den Häringen kann man auf

die Linsen schmälzen, den sie bekommen dadurch einen besseren Geschmack.

N^o 26. Reis mit Kapaunen oder alten Hühnern.

Wasche für 12 Personen 1 Pfund Reis sauber, blanchire ihn, wie schon mehrmal gesagt worden ist; dann gieß kaltes Wasser über ihn, lies ihn sauber, leg ihn in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß daran, auch etwas Salz, gib 1 Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt dazu, gieß 1 Maß fette Bouillon darauf, und laß den Reis langsam kochen, bis er weich ist; dann streue ein wenig Schnittlauch oder geschnittene Petersilie hinein.

Die Kapaunen oder alten Hühner werden sauber gepußt, dressirt, ausgewaschen und in einer Fleischsuppe weich gekocht. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die alten Hühner oder Kapaunen heraus, dressire und lege sie auf eine Schüssel, richte den Reis darüber an, reib noch ein wenig Muskatennuß darauf, und gib es zur Tafel. Für 12 Personen braucht man 2 alte Hühner oder Kapaunen.

N^o 27. Nudeln mit alten Hühnern oder Kapaunen.

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf ein Nudelbret oder eine Backtafel, schlage 4 Eier und 4 Eierdotter hinein, und mache einen Nudelteig, wie schon mehrmal gelehrt worden ist. Wenn die Nudeln geschnitten sind, so blanchire sie, dann schütte kaltes Wasser über sie ab, lege sie in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß, und streue etwas Salz daran; dann gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon darüber, nämlich von der Bouillon, worin die alten Hühner oder Kapaunen gesotten worden sind, und laß die Nudeln $\frac{1}{2}$ Stunde langsam dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressirt man die alten Hühner oder Kapaunen, und legt sie auf eine Schüssel, auf welcher die Nudeln darüber angerichtet werden. Man kann auch die Kapaunen oder Hühner besonders geben. Bestreue die Nudeln mit etwas geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, und gib sie zur Tafel.

N^o 28. Heidel mit Leberwürsten.

Gieß $\frac{1}{2}$ Pfund Heidel sauber, wasche ihn im kalten Wasser aus, laß von ihm das Wasser ablaufen, lege ihn in einen Tie-