

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. Heidel mit Leberwürsten

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

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-

gel oder Kastrol, streue etwas Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute fette Bouillon darauf, und laß den Heidel langsam kochen, so, daß er dick wird, als ein Kindsbrei. Ist der Heidel aber nicht fett genug, so kann man noch etwas Suppenfett daran geben.

Für 12 Personen kann man 14 Leberwürste nehmen, welche im heißen Wasser gesotten, und alsdann mit 6 Loth Schmalz in einer Backpfanne schön gebraten werden müssen. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Bratenfett von den Würsten oben auf den Heidel herumgießen; er bekommt dadurch einen besseren Geschmack. Die Würste kann man abgesondert auf einem Teller geben, oder auch auf dem Heidel herumlegen, wie man will.

N^o 29. Baierische Rüben auf hutenische Manier.

Von den Regensburger-Rüben, welche auch in Nürnberg zu haben sind (die einheimischen kochen sich nicht so gut) püße 6 starke Hände voll sauber, und wasche sie im frischen Wasser aus; dann schneide sie länglich in der Mitte voneinander. Nimm 2 Loth Zucker und 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, laß den Zucker etwas braun werden, lege die Rüben hinein, und rühre sie ein paarmal herum; dann schütte die Rüben sammt dem Saft in einen Hasen, und gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon daran; gib auch 6 Nägelein hinein, laß sie ganz weich kochen, nimm das Fett ab, lege in einen Tiegel 3 Loth Butter und 1 Loth Zucker, laß den Zucker gelb werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste aber das Mehl so braun, als wolltest du eine schwarze Karpfensauce machen, gib die Rüben sammt dem Saft hinein, und laß sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

N^o 30. Farcirtes weißes Kraut.

Schneide aus 4 Häuptern Kraut die oberen Dorschen, wasche es im frischen Wasser aus, und laß es einige Walle aufkochen; dann nimm es heraus, schwemme es mit kaltem Wasser ab, breite ein Tuch auf den Tisch, nimm Blätter von den Häuptern herab, und setze 2 oder 3 derselben aufeinander; dann mache eine Farce von 1 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, schneide dieses alles würfelartig, und lege es in einen Tiegel mit etwas Salz, 2 Zwiebeln und ein wenig Muskatennuß. Laß alles weich werden, schneide es mit dem Schneid-