

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 90. Wirsing mit Feldhühner, Schweinsknöchelchen und geselchtem
Fleisch, herrschaftlich

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

hinein, damit der Zucker nicht verbrenne, setze sie hernach auf eine kleine Gluth, laß sie dünsten und schwinde sie öfters.

Nachdem die Schweinsohren sauber flammirt u. blanchirt auch halb gesotten sind, zerschneide sie in kleine Stücke u. lege sie zu den Rüben nebst dem nöthigen Salz. Wenn alles gut gedünstet hat und schön gelb ist so streue ein wenig Mehl daran, fülle sie mit $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon u. $\frac{1}{4}$ Maß Schü auf und laß es einkochen, so werden sie noch kräftiger. Du kannst auch statt der Ohren und Füße ein halbgeselechtes (geräuchertes) Fleisch welches zuvor abgekocht wird dazugeben, und mitkochen lassen. Wenn es Zeit zum Anrichten wird so gieße das Fett davon, laß sie wohl aufkochen, richte sie hernach in einen Topf oder Schüssel an, und gebe sie zur Tafel.

N^o 89. Bayerische Rüben mit Kastanien.

Schneide die Rüben wenn sie sauber gepuht sind in eine Form schön gleich, z. B. einen halben Finger lang u. einen kleinen Finger dick. Laß 3 Loth Zucker mit 6 Loth Butter zergehen u. gib die Rüben hinein. Hernach lege $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Kastanien, welche zuvor gekocht und abgeschält sind dazu, gib $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran, wie auch 2 Schweinsfüße u. 2 Ohren dazu, welche aber erst im Salzwasser halb abgekocht u. in kleine Stückchen geschnitten werden; dann brate 6 Bratwürste schneide sie in kleine Stückchen und gib sie auch darunter. Nehme das Fett wohl davon, und richte sie in einen Topf oder Schüssel sammt dem Fleisch an.

N^o 90. Wirsing mit Feldhühnern, Schweinsknöchelchen und geselechtem Fleisch, herrschaftlich.

Der Wirsing wird blanchirt und hernach Viertelweise in ein Kastrol gerichtet. Dann puhe und wasche 4 Feldhühner und spicke sie. Lege in ein Kastrol oder Ziegel $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . feingeschnittenes Nierenfett und 2 Zwiebel welche feingeschnitten werden, gib die Feldhühner nebst dem nöthigen Salz darein, lege 6 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter dazu, und setze sie auf die Gluth. Wenn das Nierenfett und die Zwiebel etwas gelb angegangen sind so gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran. Schneide drei Pfund mageres geselechtes oder halbgeräuchertes Schweinefleisch welches sauber gewaschen ist in 14 Stückchen, und lege solches zu den Feldhühnern; laß es noch so lange da-

mit dünsten bis die Feldhühner ganz fertig sind. Sollten die Feldhühner aber keinen Saft mehr haben so gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon darauf. Wenn die Feldhühner nebst dem geselchten Fleisch noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, so lege die Feldhühner mit dem geselchten Fleisch heraus auf eine Schüssel, und dressire das Fett von dem Saft ab.

Nimm 4 Loth Butter nebst einen Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol oder Tiegel, auch 12 feingeschnittene Charlotten dazu, röste sie etwas gelb, gieß den Saft von den Feldhühnern u. $\frac{1}{4}$ Maß gute fette Bouillon daran, mache die Brühe durch ein Haarsieb an den Wirsing, und reib ein wenig Muskatennuß darauf. Nimm 3 Pfd. Schweinsknochelchen, welche vorher im Salzwasser abgesotten werden, wobei zu bemerken ist, daß sie nicht ganz weich sieden dürfen; nimm sie aus dem Salzwasser auf ein Schneidebret und schneide 14 Portionen daraus, lege sie unter den Wirsing und laß sie mit demselben ganz weich dünsten.

Dann nimm eine Form belege dieselbe mit Speck, wie schon mehrmal gesagt wurde, schneide die Brüstchen von den Feldhühnern nebst Schenkeln herab, lege den gespickten Theil unten auf den Speck, bedecke die Feldhühner mit etwas Wirsing, auf solchen gib das in Portionen getheilte geselchte Fleisch, dann auf solches wieder eine Lage Wirsing, auf welchen endlich die in Portionen geschnittene Knochelchen die zuvor im Wirsing mitgedünstet haben gelegt werden. Zu oberst gib den übrigen Wirsing, gieß sonach 2 Anrichtlöffelvoll gutes Suppensett nebst den übrigen Saft von den Wirsing. Diesen aber setze $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einen heißen Backofen u. laß ihn schnell backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze den Wirsing auf die Schüssel auf welcher du anrichten willst, und nimm die Specktheilchen herab. Gib 3 Loth Glace in ein Geschirr, laß es zergehen und glacire die gespickten Feldhühnerbrüstchen damit; gib $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü an die übriggebliebene Glace und laß es aufkochen, treibe es durch ein Haarsieb, u. gib den Saft abgesondert zur Tafel.

N^o 91. Weißes Kraut mit Rahm.

Puze 8 Stauden weißes Kraut, schneide alle Dorschen heraus dann blanchire es, und drücke es wohl aus. Schneide 2 Zwiebel recht fein, lege sie in ein Kastrol oder Tiegel mit 6 Loth frische Butter u. laß sie heiß werden. Durchschneide das Kraut mit dem Schneidmesser ein wenig und lege es zu die Zwiebel,