

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 101. Zuckererbsen auf bürgerliche Art

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

lege die ausgewaschenen Zuckererbsen in das heiße Schmalz, salze sie, und laß dieselben auf dem Feuer dünsten (du mußt aber jederzeit ein wenig Bouillon oder an einem Fasttag eine Erbsenbrühe daran gießen). Wenn die Zuckererbsen ganz weich gedünstet sind, und ganz kurz eingekocht haben, so gib $\frac{1}{4}$ Maß von dem Bechamelle oder auch Espagnole dazu nach Belieben und laß dieselben einen Wall aufkochen. Vor dem Anrichten gib ein Pfötchen fein geschnittener Petersilie dazu, und schwinde sie untereinander. Wird es Zeit zum Anrichten, so reib ein wenig Muskatennuß daran, gib sie dann auf eine Schüssel, streue noch etwas Petersilie darauf, und gib sie zur Tafel.

N^o 101. Zuckererbsen auf bürgerliche Art.

Nimm eben so viele Zuckererbsen wie bei den vorhergehenden auf herrschaftliche Art gezeigt worden ist; nur ist dabei zu bemerken, daß man den Zucker hinweg lassen kann. Wenn sie ganz weich sind, und dieselben ganz eingekocht haben, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, oder an einem Fasttag Erbsenbrühe daran, gebe auch ein wenig geschnittene Petersilie hinein. Ist es Zeit zum Anrichten, so streue noch etwas Petersilie darauf.

N^o 102. Einen Kalbsmagen zu füllen, bürgerlich.

Zu einem Kalbsmagen gehört der vierte Theil von einer Kreuzersemmel, die Brosame weiche in der Milch ein, schneide ein Häuptchen weißes Kraut nebst 3 großen Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Tiegel mit 6 Loth Butter oder gutes Fett, und laß es dünsten. Gib hernach der eingeweichten Brosame Salz, Pfeffer und etwas Muskatennuß, laß es auf einer kleinen Gluth $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, schneide Petersilie fein, und schlage auch 2 Eier daran.

Ist der Magen sauber gewaschen, so schieb die Fülle hinein, mache ihn wohl zu, und siede ihn auf die nämliche Art gelinde, als wie das Gefröse; laß hernach Fett oder 3 Loth Butter in einem Tiegel zergehen, lege ihn trocken hinein, salze ihn ein wenig, und laß ihn auf beiden Seiten schön gelb rösten, so ist er fertig und gut.

Anmerkung. Für 12 Personen nimmt man 4 kleine Mägen. Auch kann man unter diese Fülle 10 bis 12 weich gebratene und abgeschälte Kastanien thun.