

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 5. Kalbsfüße zum Gemüse

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

scharfen Messers recht geklopft, oder gehackt; aber man muß Acht geben, daß es nicht durchgehauen werde. Darnach werden sie mit Salz bestreut, und wenn sie eine Weile so gestanden sind, in einem verklärten Ei umgekehrt, mit Mehl bestreut, und langsam in Schmalz gebacken.

N^o 3. Schweins-Karbondade.

Für 12 Personen werden 14 Stücke, wie die vorigen zugerichtet. Wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so läßt man sie 2 Stunden stehen. Dann macht man 6 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß, und läßt sie darin auf beiden Seiten gelb braten. Zuletzt schüttet man fein geschnittene Zwiebeln und ein wenig guten Essig daran, und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde damit braten.

N^o 4. Kalbsleber zum Gemüse.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen in 14 fingerdicke Stückchen geschnitten, und etliche Stunden in Milch gelegt.

Hierauf läßt man in einer flachen Pfanne oder einem Tiegel 6 Loth Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch, trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, bestreuet sie mit Semmelmehl oder geriebenem schwarzen Brod, leget sie in die heiße Butter nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf grüne Gemüse, z. B. auf Wirsing oder weißes Kraut gebrauchen.

Wohl gemerkt. Die Kalbsleber muß schnell ausgebacken werden, damit sie saftig bleibe.

N^o 5. Kalbsfüße zum Gemüse.

Sieben Kalbsfüße recht sauber gepußt und gewaschen, werden im gesalzenem Wasser gesotten; wenn sie recht weich sind, von den Beinen, soviel als möglich abgelöst, und in der Mitte zerschnitten; dann 3 Eier verklärt, die Kalbsfüße darin umgekehrt, mit untereinander gemischtem Salz, Semmel- und weißem Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken.

Man kann auch einen gebrühten Teig machen, die Füße darin umkehren, und langsam aus dem Schmalz backen.

Anmerkung. Man kann auch einen Wein- oder Bier- teig machen, die Füße darin umkehren, und in heißem Schmalz

backen. Der Wein- oder Bierteig wird auf folgende Art gemacht: Drei starke Kochlöffel Mehl werden in $1\frac{1}{2}$ Schoppen Bier oder Wein angerührt und gesalzen, die Füße darin eingedunckt, und im heißen Schmalz gelb gebacken.

N^o 6. Gebackene Kalbsfüße auf andere Art.

Wenn diese gesotten, und zu Stücken, wie man sie haben will, zerschnitten sind, so wird folgender Teig gemacht: Ein Paar Hände voll Mehl wird mit kaltem Bier angemacht, wozu man einen Vierling Provenceröl mit etwas Salz rühren kann. Das Weiße von 2 Eiern wird zu einem Schaum geschlagen, auch hinein gerührt, und der Teig vollends mit Bier so verdünnt wie ein dünner Späzhenteig. In diesem Teig werden obige Stücke umgekehrt, und im Schmalz recht stark gebacken. So kann man auch in diesem Teige Kalbsgekröse, Prieje junge Hühner und Tauben backen.

N^o 7. Hühner und Tauben zum Gemüse auf andere Art zu backen.

Vier junge Hühner oder Tauben sauber gepuht und gewaschen, werden in Viertel geschnitten, nach Gutdünken gesalzen, und $\frac{1}{2}$ Stunde in 6 Loth zergangener Butter gedämpft. Unte dem Dämpfen muß man sie etlichemal umschütteln, und nach dem Dämpfen läßt man sie wieder erkalten. Darnach werden sie in 3 verklärpten Eiern ein wenig Salz und Semmelmehl untereinander gemacht, darin umgekehrt, u. im Schmalz gebacken.

Man kann auch einen gebrühten Teig machen, das Geflügel darin umkehren, und im Schmalz backen. Man gibt diese zu Spargel, Karfiol und Wirsing.

N^o 8 Gebackene Kalbsohren.

Siede 14 Kalbsohren sauber gepuht und gewaschen im Wasser, gib Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, ganzen Pfeffer und Nägelein dazu, und laß sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimm sie heraus, kehre sie im Mehl um, und backe sie schön gelb im heißgemachtem Schmalz.

N^o 9. Gefüllte Kalbsohren.

Siede 14 Ohren für 12 Personen, recht schön gepuht und