

# **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 9. Gefüllte Kalbsohren

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

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<sup>o</sup> 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 Spätschenteig. 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<sup>o</sup> 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 verklärten 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 9. Gefüllte Kalbsohren.

Siede 14 Ohren für 12 Personen, recht schön gepuht und

gewaschen, im Wasser mit einer ganzen Zwiebel und Salz. Sind sie weich gesotten, so bestreiche sie inwendig mit 2 verklärten Eiern, fülle eine Fülle, von was du willst, hinein, wie du bei den Einlagen für die Suppen mehrere finden wirst; drücke sie ein wenig zusammen, lehre sie in 2 verklärten Eiern und im Semmelmehl um, und backe sie im Schmalz schön gelb.

N<sup>o</sup> 10. Gebackenes Kalbsgetröse.

Das Getröse, gepuht und gewaschen, wird in Wasser mit Salz abgekocht, und dazu werden 2 Zwiebeln und 2 Lorbeerblätter gethan. Wenn es weich gekocht ist, nimmt man es heraus, drückt es aus, schneidet 14 Stückchen aus demselben, wickelt diese auf, so daß sie eines kleinen Thalers groß sind; lehrt sie hernach in 2 verklärten Eiern um, bestreut sie mit untereinander gemischtem Salz, Semmel- und weißem Mehl, und bäckt sie im Schmalz.

N<sup>o</sup> 11. Gebackene Schweins- oder Kalbsohren.  
auf eine andere Art.

14 Stücke sauber gepuht und gewaschen, werden auf die nämliche Art gekocht, und vom dicken Theile an, wie Nudeln geschnitten, doch muß der dicke Theil aneinander hangen bleiben. Hernach werden sie mit wenigem Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken. Schweinsohren kann man in der Mitte der Länge nach zerschneiden, weil sie sonst zu groß sind.

N<sup>o</sup> 10. Gebackene Küchlein (kleine Kuchen) an  
Fasttagen zum Gemüse.

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu einem Schnee, rühre eine Handvoll Semmelmehl darunte, dann brühe es mit 2 oberen Kaffeschalen voll siedender Milch an, daß der Teig wie ein Knöpfleisteig wird; mische Salz und etwas gestoßene Muskatblüte dazu, mache in einer Sortenpfanne 8 Loth Schmalz heiß, lege den Teig Löffelweise, wie runde Küchlein hinein, und laß ihn auf beiden Seiten gelb backen.

N<sup>o</sup> 13. Küchlein vom kalten Braten.

Es wird 1 weißes Kreuzerbrod in Milch eingeweicht, wenn es weich ist, wieder ausgedrückt, und mit wenigen fein geschnit-