

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 13. Küchlein vom kalten Braten

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

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^o 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^o 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^o 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^o 13. Küchlein vom kalten Braten.

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

tenen Charlottenzwiebeln in 4 Loth Butter gedämpft, und unter dem Dämpfen 2 Eier daran geschlagen, untereinander gerührt, und noch ein wenig mitgedämpft.

Ein Pfund kalter Braten wird indessen klein gehackt oder mit dem Schneidmesser geschnitten, an das Gedämpfte mit 2 Eiern gerührt, Salz und Muskatblüthe daran gethan, und davon eben solche Küchlein, wie vorher gedacht worden ist, gebacken.

N^o 14. Küchlein von Gansleber.

Schneide eine Gansleber in 18 kleine Stückchen, und 1 weißes Kreuzerbrod ganz klein gewürfelt, feuchte es mit guter Milch an, und dämpfe in 4 Loth Butter 2 ganz fein geschnittene Zwiebeln. Wenn das Brod genug geweicht ist, so wird dieses alles mit 4 Eiern angerührt, dann die zerschnittene Gansleber dazu gelegt; man muß es aber nicht zu dünn machen, sonst zerfallen die Küchlein. Zuletzt gibt man Salz und ein wenig gestoßene Nägelein daran, und bäckt eben solche Küchlein davon, wie schon zweimal beschrieben worden sind.

N^o 15. Bratwürstchen ohne Därmer auf jedes Zugemüse.

Es wird 1 Pfund mageres Schweinefleisch recht klein gehackt, und $\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck ganz klein gewürfelt hinein geschnitten, in einer Schüssel mit einem Kochlöffel gerührt, und nach und nach ein Trinkgläschen voll Wasser nebst einer fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, und wem es beliebt, auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel oder ein Bret Mehl gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Gehäcke herausgenommen, und ein Bratwürstchen, ungefähr 1 Daumen dick und 1 Finger lang daraus gemacht. Dann werden 6 Loth Butter in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würstchen, (von welchen man für 12 Personen 16 macht) werden schön gelb darin gebacken.

N^o 16. Würstchen vom Netz.

Schneide 1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel fein, nimm von einem weißen Kreuzerbrod das Inwendige, weiche es in