

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 21. Gebackenes Melirtes

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

N^o 21. Gebackenes Melirtes.

3 Kalbspriese, 2 Kalbseuter und 3 Ochfengaumen wasche sauber ab, siede sie in der Fleischbrühe weich und schneide sie klein würfelartig. Schäle 8 Trüffel und schneide sie gleichfalls würfelartig, nimm eine Handvoll Morcheln blanchire u. drücke sie aus und schneide sie in kleine Filets. Schneide dann 12 Charlotten u. etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Tiegel oder Kastrol mit 6 Loth Butter, röste es ein wenig und gib das zusammengeschnittene hinein, gieß 1 Schoppen gute Schü oder Bouillon darüber nebst Salz und wenige Muskatennuß. Wenn dieses alles eingekocht ist schlage 3 ganze Eier u. 3 Eierdotter daran, und rühre es untereinander damit es nicht zusammenlaufe. Gieß auch 1 Schöpflöffelvoll Bechamelle daran, (wenn du solches hast) und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Schneidbret lege die Masse darauf, und mache kleine Würste einen Finger lang u. einen starken Daumen dick. Zerschlage 2 Eier tunke die Würstchen hinein und kehre sie im geriebenen Semmelmehl wohl um. Ist es bald Zeit zum Anrichten so backe sie in 1 *U.* Schmalz schön gelb, und gib sie als Beilage zur Tafel.

Wohl gemerkt, für 12 Personen hat man 16 bis 20 solche Würste nöthig.

N^o 22. Kalbskarbonnade in Papier.

Man schneidet die wohl abgehäutete Karbonnade in 14 Stücke, klopft dieselben recht stark, u. macht sie wieder schön rund zusammen. Hierauf lege in ein Kastrol 12 feingeschnittene Charlotten nebst Petersilie auch 6 Loth Butter und lasse sie zergehen, dann lege die Karbonnade mit wenigen Salz u. Pfeffer hinein, laß sie auf beiden Seiten anziehen, drücke noch den Saft von 1 Zitrone hinein, und laß sie kalt werden.

Nachmals nimm ein rundes Papier, mache aus 1 Bogen 4 Stücke lege jedes doppelt zusammen, mache in der Mitte mit dem Messer ein kleines Loch, nimm eine feine Fülle (wie schon mehrere beschrieben wurden) gib ein wenig auf das Papier, in der Mitte von der Karbonnade stecke das Bein durch, streiche auch ein wenig Fülle darauf, wickle es hernach rund herum in Form einer Karbonnade zusammen, lege sie in eine Schüssel u. gieß $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü darüber.