

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 2. Ochsenzunge mit Rosinen, bürgerlich

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

Mehl auf ein Schneidbret, nimm die Masse heraus u. formire 30 Bouquets in der Größe eines Kronthalers. Zerrühre 3 Eier tunke die Bouquets hinein, wende sie öfters im feinen Semmelmehl um und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, worauf du sie als Beilage zum Gemüse zur Tafel gibst.

IX. Ragouts (Eingemachte).

N^o 1. Ochsenzunge mit Sardellen, bürgerlich.

Siede für 12 Personen 1 ½ Zunge weich, puße sie sauber u. schneide sie in der Mitte voneinander oder auch in kleine Stücke. Dann schneidet man 3 Zwiebel Blättchenweise in einen Ziegel, gibt 6 Loth Butter dazu und läßt sie auf der Gluth dünsten, gibt auch einen Kochlöffelvoll Mehl darein und läßt es miteinander schön braun rösten.

Dann füllt man es mit ½ Maß Fleischbrühe an, gießt ein wenig guten Essig nebst Salz u. Pfeffer dazu und läßt die Brühe gut verkochen. Nun lege die Zunge in einen sauberen Ziegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie kochen. Wasche 6 Sardellen sauber, löse sie aus, hacke sie fein, mische 3 Loth Butter dazu und schneide ½ Zitronenschale klein. Ist es Zeit zum Anrichten so gib die Sardellen mit der Zitronenschale und der Butter dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, rühre sie um daß die Sardellen mit der Butter zergehen, und richte sie warm in eine Schüssel an.

Die Kalbszungen können auch auf die nämliche Art gemacht werden.

N^o 2. Ochsenzunge mit Rosinen, bürgerlich.

Die Zunge wird gesotten auf erstgemeldete Art, desgleichen wird auch die Brühe so gemacht nur statt des Essigs gieß ½ Maß rothen oder weißen Wein daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Nehme ½ Maß große und kleine wohlgewaschene Weinbeeren laß sie im Wasser aufsieden, gieß das Wasser ganz ab daß sie beinahe trocken werden und lies sie sauber aus, wobei von den großen sog. Rosinen die Kerne herausgenommen werden.

Dann lege die Zunge in einen sauberen Tiegel, und die Weinbeeren nebst 4 Loth abgeschälte feingeschnittene Mandelkerne dazu, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, laß sie mit etwas Zucker so groß wie ein Ei aufkochen, schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale fein, drücke auch den Saft dazu und richte sie an.

Die Kalbezungen können auch auf diese Art zugerichtet werden.

N^o 3. Junge Gans (sogenannte) in der Brühe.

Puße für 12 Personen das Junge von 2 Gänsen recht sauber, und senge die Haare über dem Feuer ab, dann hacke sie in Stücke, den Magen aber schneide wie sichs gehört in breite Stücke und lege Beides in einen Hafen. Hierzu gib 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie und Thymian, Salz u. Pfeffer, gieß ein Glas guten Essig daran, fülle es mit 2 Maß Wasser an und laß es sieden bis alles weich ist. Zuletzt gib auch die Leber dazu, laß sie damit etwas sieden aber nicht zu hart werden. Laß 4 Loth Butter in einen Tiegel heiß werden, rühre 1 Kochlöselvoll Mehl darein und lasse dasselbe ein wenig gelb rösten, dann gieße $\frac{3}{4}$ Maß Suppe von der jungen Gans in einen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie wieder miteinander aufkochen. Zuletzt gib $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale wie auch den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber und warm an.

N^o 4. Junge Gans mit Blut.

Das Blut von der Gans muß mit $\frac{1}{4}$ Maß Essig aufbehalten werden, das Junge von der Gans richte zu wie oben gesagt wurde. Gib in einen Tiegel 6 Loth Butter mit 1 Loth Zucker u. 2 Löffelvoll Mehl, laß es auf der Gluth langsam braun werden, gieße $\frac{3}{4}$ Maß von der jungen Ganssuppe wie auch ein Gläschen rothen oder weißen Wein daran, laß die Brühe wohl verkochen, richte die junge Gans in einen sauberen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb daran und laß es miteinander kochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, seihe auch das Blut durch ein Haarsieb daran, schüttele es auf dem Feuer damit es nicht zusammenlaufe, gib $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale und den Saft von 1 Zitrone dazu, und lasse es gut aufkochen.

N^o 5. Schweins-Nieren in der Brühe.

Schneide 6 Nieren dünn Blätterweise, lege hernach 2 Zwie-