

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

No 15. Entrée, farcirte frische Kukkummern (Gurken) wie Frikando  
[Fricandean] auf herrschaftl. Art

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

zum Anrichten, so drücket man eine Zitrone daran, und gibt die Brühe zu dem Schlegel.

Desgleichen kann man auch einen Lammshlegel nur einige Tage im Essig mit Kräutern liegen lassen, besonders wenn man ihn bald essen will.

Anmerkung. Der Essig, worin der Schlegel gelegen ist, kann auch bei Winterszeit zur Brühe gebraucht werden. Er ist dann immer besser, als wenn er ganz frisch gebraten oder gedämpft würde, besonders wenn er ohne Brühe gegeben wird.

N<sup>o</sup> 15. Entree, farcirte frische Kufummern (Gurken) wie Frikando (Fricandeau) auf herrschaftl. Art.

Schäle für 12 Personen 12 Kufummern, bohre dieselben aus, nimm von einer alten Henne oder einem Kapaun die rohe Brust heraus, rabire sie (d. h. schabe sie mit dem Messer fein); schneide dann  $\frac{1}{4}$  Pfund frisches Nierenfett, ein wenig Salz und Muskatennuß sehr fein, weiche von einem Kreuzerbrod den weißen Ballen im Wasser oder Milch ein, drücke denselben aus, und gib ihn auch dazu. Dann lege die ganze Masse in den Mörser, schlage das Weiße von 2 Eiern dazu, stoße es sehr fein, und fülle es in die ausgebohrten Kufummern. Dann löse von 3 Pfund magerem Kalbfleisch vom Schlegel die Haut ab, schneide 12 Blankets (Blaquets) (d. i. 12 ganz dünne Stückchen Fleisch) so groß, als die Kufummern sind, klopfe es mit einem Hackmesser, und spicke es sehr dick, so als wollte man ein Frikando spicken. Dann wird das gespickte Fleisch ausgewaschen, ein wenig gesalzen, über die Kufummern gebunden, und so läßt man es in einer Braise (Brás) gar werden.

Die Brás wird dazu also gemacht:  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter laß in einem Kastrol verschleichen, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon darauf, und lege die Frikandostücke hinein, salze es noch etwas und laß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

Dazu wird eine braune (Glace - Sauce) Glacebrühe gegeben, welche aber sehr stark sein muß: nimm nämlich von der schon beschriebenen Coulis  $\frac{1}{4}$  Maß, gib von der vorhin bemerkten Glace, soviel  $\frac{1}{2}$  Ei beträgt dazu, 1 ganze Zitronenschale und ein wenig Salz, laß es mit einander aufkochen, nimm die Zitronenschale heraus, drücke den Saft von einer Zitrone

daran, und gib die Brühe über die Kufummern. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Gespickte glaciren.

N<sup>o</sup> 16. Weiße Brühe (Sauce) von Austern welche man zu jungen Hühnern u. Kapaunen gebrauchen kann.

Man rührt in einem Kastrol 6 Loth Butter ab, streut einen starken Kochlöffel voll feines Mehl hinein, rührt dasselbe untereinander, gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund rohen Schinken, welcher aber klein würflich geschnitten sein muß, 2 Zwiebeln eben so geschnitten, und 1 Lorbeerblatt dazu. Dann gieß 1 Schoppen gute Bouillon und  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten Wein daran, gib 1 Zitronenschale, 3 ganze Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner darauf, laß es mit einander verkochen, und schlage es durch ein Haarsieb.

Hierauf kann man 30 Stücke Austern sammt dem Saft hinein thun, mit dem Saft von 2 Zitronen und weniger Muskatblüte, und es noch einmal aufkochen lassen. Es können die Härte von den Austern hinweg bleiben, wenn man will. Schlage dann 6 Eierdotter aus, mache eine Liaison davon, und wenn es Zeit ist anzurichten, legire die Brühe, und gib sie über die Hühner und Kapaunen.

Anmerkung. Die Hühner oder Kapaunen müssen aber zuvor in einer weißen Braise fertig gemacht, oder am Spieß mit Speck eingebunden, abgebraten werden, damit sie schön weiß bleiben.

N<sup>o</sup> 17. Schaffschlegel auf eine andere Art, wie einen Wildpretischlegel zuzurichten.

Klopfe einen schönen fetten Schlegel recht, häute ihn ab, spicke ihn mit Speck wie einen Rehschlegel, und lege ihn in ein irdenes Geschirr. Gib dann in  $\frac{1}{2}$  Maß Weinessig 3 Zwiebeln, 12 Charlotten Blättchenweise geschnitten, ein kleines Zebehnen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und 30 Wachholderbeeren nebst Salz und Pfeffer, auch 6 Loth Butter oder gutes Fett dazu. Laß dieses alles zusammen sieden, gieß es hernach über den Schlegel, und laß ihn 24 Stunden in diesem Marinade stehen.

Eher als man den Schlegel bratet, muß der Marinade heiß gemacht, und noch ein Paarmal darüber gegossen werden,