

# **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 16. Weiße Brühe (Sauce) von Austern welche man zu jungen Hühnern  
u. Kapaunen gebrauchen kann

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

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 Wildprettschlegel 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,