

# **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 26. Hühner auf dem Rost

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

sammengeschnitten und hernach im Mörser recht gestoßen. Gib dann 8 Loth Krebsbutter in ein Geschirr mit dieser Farce, laß es auf dem Feuer ein wenig dünsten, gib eine in Milch eingeweichte Kreuzersemmel und 4 Eierdotter dazu, rühre es zusammen, untergreife die Hühner schön und fülle sie damit. Nachdem dressire sie sauber, stecke sie am Spieß begieße sie mit Krebsbutter, brate sie schön gelb und mache mit Krebsbutter eine Brühe dazu auf die nämliche Art wie die weiße.

Man kann auch nach Belieben Chamignons oder Morchel geben, dann gießt man sie in die Schüssel und legt die Hühner darauf.

### N<sup>o</sup> 25. Gefüllte Hühner auf eine andere Art.

Lege die Lebern von den Hühnern auf ein Schneidbret, gib 6 Loth guten Speck oder Butter, 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, Basilie, Hüynchenkraut,  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale, eine Handvoll geriebenes Semmelmehl, 4 Eierdotter, Salz und Pfeffer dazu, schneide die Kräuter fein zusammen, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle die Hühner damit. Dressire sie, darauf richte sie in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebel u. Salz, gieße  $\frac{1}{2}$  Gläschen weißen Wein und  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischsuppe hinzu, setze sie auf das Feuer u. lasse sie aber nicht zu weich kochen. Dann röste in 4 Loth Butter seines Mehl ein wenig auf dem Feuer, doch so daß es nicht braun werde, gib die Brühe von den Hühnern daran, laß es gut verkochen, schopfe sofort das Fett davon ab, seihe hernach die Brühe durch ein Haarsieb an die Hühner, setze sie auf das Feuer daß sie etlichemal aufkochen und drücke den Saft von einer Zitrone daran.

### N<sup>o</sup> 26. Hühner auf dem Rost.

Puße die Hühner sauber, stecke ihnen die Füße ein u. theile sie in der Mitte voneinander, schneide 12 Charlotten u. eine  $\frac{1}{2}$  Handvoll Petersilie fein in ein Geschirr, in 6 Loth Butter, ein Lorbeerblatt wie auch das Mark von 1 Zitrone Blättchenweise geschnitten, setze es auf die Gluth laß es dünsten, lege die Hühner hinein gib 1 Schöpflöffelvoll fette Suppe dazu, würze sie mit Salz u. Pfeffer und laß sie hernach dünsten bis sie weiß werden und anziehen. Darauf bestreue sie mit feingeriebener Semmelbrosame, lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Gieße  $\frac{1}{4}$  Maß braune Fleischsuppe mit den Saft von 1 Zitrone in die Schüssel und lege die Hühner darauf.



Anmerkung. Die Tauben können auch auf dieselbe Art zugerichtet nur daß sie anders geschnitten werden, nämlich nicht gar voneinander, sondern die Brust wird nur abgelöst damit sie beisammen bleiben.

N<sup>o</sup> 27. Tauben in der Brühe (Sauce) für 12 Personen.

Gebe zu sauber gepuhten und dressirten Tauben in ein Geschirr 6 Loth frische Butter, 2 Zwiebel, Salz u. ein wenig Pfeffer, laß sie dünsten bis sie schön gelb sind, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieße  $\frac{1}{2}$  Maß magere Fleischsuppe wie auch ein Gläschen Wein dazu und laß sie kochen. Dann lege sie sauber in ein anderes Geschirr, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, gib eine gute Handvoll Morchel darein, wie schon bei den Hühnern gesagt wurde, laß sie noch einmal aufkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

N<sup>o</sup> 28. Tauben in der Brühe (Sauce) auf eine andere Art.

Man verfährt mit diesen Tauben auf dieselbe Art wie vorher gemeldet wurde. Mache kleine Fleischknödel, wie mehrere zu machen bei den Einlagen in die Suppe sind gelehrt worden, aber statt die Knödel zu kochen backe sie im Schmalz. Wenn du nun die Tauben in ein anderes Geschirr gelegt hast, so schopfe das Fett von der Brühe wohl ab, seihe sie durch ein Haarsieb an die Tauben, gib etwas von gebratenen Kalbfleisch kleinwürflich geschnitten dazu, lasse sie hernach aufkochen und drücke den Saft von 2 Zitronen daran.

Wohl gemerkt, die Knödel dürfen nicht damit aufgekocht, sondern bei den Anrichten in die Brühe zu den Tauben gegeben werden.

N<sup>o</sup> 29. Kapaun in der Brühe (Sauce) auf wiener Art.

Nachdem der Kapaun sauber gepuht und dressirt ist so lege ihn in ein Geschirr, schneide dazu 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, ein paar Blättchen Muskatblüthe und etliche Körner ganzen Pfeffer mit Salz. Wenn es Zeit ist, so bestreiche ein paar Bogen Pa-