

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 27. Tauben in der Brühe (Sauce) für 12 Personen

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

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^o 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^o 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^o 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-