

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 30. Wilde Enten

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

pier mit frische Butter so dick, als ein starker Messerrücken ist; lege eine dünne Speckblatte auf die Brust, und salze ihn.

Gib die Wurzeln, wie schon gesagt, oben auf die Brust, und nebenher wickle den Kapaun in das mit Butter bestrichene Papier, binde alles zusammen, und laß ihn am Spieß braten. Nach $\frac{3}{4}$ Stund wird er fertig sein; wäre er aber es noch nicht, so binde den Kapaun wieder mit frischem Papier zu, damit er saftig bleibe, und laß ihn noch einige Minuten bei jähen Feuer braten.

Die Brühe dazu kann auf folgende Art gemacht werden:

Nimm $\frac{1}{4}$ Maß von obengemeldeter starke Coulis und $\frac{1}{4}$ Pfund durre oder $\frac{1}{2}$ Pfund frische Trüffel. Die Trüffel aber, sie mögen frisch oder durr sein, müssen zuvor gepuht, gewaschen, in längliche Scheiben geschnitten und in 4 Loth Butter nebst einem Trinkglas weißen oder rothen Wein weich gedämpft werden. Wenn die Trüffel weich sind, so wird die Coulis nebst wenigem Salz daran gegeben, und der Saft von einer Zitrone daran gedrückt. Um die Brühe noch stärker zu machen, kann man etwas von der schon im Anfange beschriebenen Glas in der Größe eines Eies dazugeben.

Wohlgemerkt, auf bürgerliche Art kann der Kapaun eben so gebraten, und die Brühe wie zu den Hühnern auch mit Krebsbutter und dem Aufgelösten von Krebsen gemacht werden.

N^o 30. Wilde Enten.

Für 12 Personen puße 2 wilde Enten sauber, von der Leber mache eine Fülle auf die nämliche Art, wie schon bei den jungen Hühnern gemeldet worden ist; fülle die Enten damit, und durchspicke die Brust, um sie mürber zu machen, mit etwas grobem Speck. Dann lege $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, in kleine Stücke geschnitten, wie auch 4 große Zwiebeln eben so geschnitten in einen Tiegel oder Kastrol zu den Enten, gib 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie, Thymian, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein dazu, laß sie auf dem Feuer dünsten, mache einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es dazu, fülle es an mit $\frac{1}{2}$ Maß brauner oder weißer Fleischbrühe und laß es kochen, bis es weich ist. Dann gib sie in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett ab, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an die Enten, gib eine obere Kaffeschale voll Kapern, $\frac{1}{2}$ fein geschnittene Zitronenschale und von der Zitrone den Saft

oder das Mark Blättchenweise dazu, und laß sie aufkochen. Willst du aber keine Kapern dazugeben, so nimm 2 bittere oder süße Pomeranzen, kippe sie mit dem Messer in ein frisches Wasser fein ab, setze etwas Wasser auf das Feuer, laß es sieden, gib die Schale hinein, laß sie nur einen Sud aufkochen, gieß das Wasser davon, gib sie wieder in ein frisches Wasser, seihe sie ab, lege sie in die Brühe, und drücke den Saft von den Pommeranzen dazu. Wenn man Pommeranzen nimmt, so müssen die Zitronen wegbleiben.

N^o 31. Wilde Enten auf eine andere Art.

Puße 2 wilde Enten sauber, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund groben Speck mit 12 Charlotten, ein wenig Basilie, Thymian und Petersilie fein, mische es mit Salz und Pfeffer unter den Speck, und durchspicke damit die Enten. Dann lege $\frac{1}{4}$ Pfund Speck wie auch den vom Spicken übriggebliebenen in ein Geschirr, schneide 2 Pfund mageres Kalb- oder Rindfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfd. rohen Schinken in kleine Schnitzchen dazu, lege die Enten darauf, gib dazu 2 Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, 4 Zwiebeln, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{4}$ Maß rothen oder weißen Wein, stelle sie auf die Gluth, laß sie langsam dünsten, und wende sie öfters um. Zuletzt gib die Schnitten von einem Kreuzerbrod im Schmalz oder Butter gebacken dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß braune oder weiße Fleischsuppe daran, und laß sie gelinde kochen. Lege dann die Enten in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Brühe ab, treib sie mit dem Löffel durch ein feines Haarsieb, und gieß sie an die Enten. Willst du anrichten, so stelle sie auf das Feuer, laß sie recht heiß werden, und drücke den Saft von 2 Zitronen hinein. Auf solche Art können auch Rebhühner, Schnepfen und anderes Federwildpret zugerichtet werden.

N^o 32. Schnecken in der Brühe (Sauce).

Die Schnecken werden gesotten und gepuht, wie schon ist gemeldet worden. Schneide sodann eine Zwiebel fein, lege dieselbe mit 6 Loth frische Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß sie dünsten: gib hernach die Schnecken dazu mit etwas fein geschnittener Petersilie, einem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer, und laß alles zusammen dünsten; stäube nach diesem 1 Kochlöffel voll Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe dazu, und laß es kurz einkochen. Zuletzt schneide 10 Sardellen recht