

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 31. Wilde Enten auf eine andere Art

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

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