

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 54. Ochsengaumen gegrillt

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

Braise, und schneide 28 Hühnerkämme daraus. Hernach schneide von einer Zweikreuzersemmel eben so viele Stückchen, und backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb. Dann gib auf die Schüssel, in welcher du anrichten willst, ein wenig Farse (die schon bei den Einlagen zur Suppe vorkam) und bestreiche den Boden damit; nach diesem stecke rings um die Schüssel die Kämme von Brod und Gaumen, d. i. abwechselnd eines von Brod das andere von Gaumen. Stelle es sodann auf die Gluth, und laß es anziehen, damit sie sich halten.

Nachher schneide die Gaumen, welche überbleiben, in kleine Stückchen, gib 2 Paar Priesen wie auch 8 Trüffeln zuvor geschält, gewaschen und klein würfelartig geschnitten, auch eine kleine Handvoll Morcheln dazu, mache ein Ragout daraus, und zwar mit dem Saft einer Zitrone ein wenig pikant. Gib es hernach, wenn es kalt ist, in die Mitte hinein, und wenn es bald Zeit zu Anrichten ist, setze die Gaumen im Backofen, daß sie durchaus warm werden; bedecke sie oben mit Papier, und nimm, ehe du anrichtest, oben das Fett ab.

N^o 54. Ochsenkaumen grillirt.

Wasche und puße 14 Ochsenkaumen sauber, siede sie in Bouillon ganz weich, schneide sie hernach in schöne Stücke, jedoch eines so groß, wie das andere, gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth Butter, etwas feingeschnittener Petersilie und Salz, passire sie ein wenig auf dem Feuer, und lege sie mit feingeriebenem Semmelmehl schön garnirt auf den Rost.

Ist es bald Zeit zur Tafel, so setze sie auf die Gluth, laß sie schön grilliren, rangire sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone darüber, und gib ihnen unten ein wenig gute Jus in die Schüssel.

N^o 55. Ochsenkaumen auf Hühnerkamm- Art.

Wenn die Ochsenkaumen (wie schon ist gezeigt worden) gepußt, gewaschen und weichgesotten sind, so stech sie mit einem kleinen runden Ausstecheisen aus, schneide sie mit dem Messer in der Mitte von einander, und nachher in der Form eines Hühnerkamms. Dann schneide eine Handvoll Champignons klein, und gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth frische Butter; passire sie, und lege die Gaumen auch dazu. Stäube 1 Koch-