

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 57. Ragout-Bouquets von Schweinefleisch mit Trüffeln, für
Herrschaften

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

N^o 57. Ragout : Bouquets von Schweinefleisch mit Trüffeln, für Herrschaften.

Schneide von 3 Pfund mageren Schweinefleisch die Haut ab, und das Fleisch selbst würfelartig, schabe $\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck, gib solchen zu dem Fleisch, so wie auch Salz, ein wenig geriebene Muskatennuß und etwas Basilie, und schneide diese ganze Masse fein zusammen. Gib dann 12 Charlotten, etwas Petersilie, Bertram und die Schale von einer Zitrone, alles fein zusammengeschnitten in ein Kastrol mit 5 Loth Butter, laß dies Finsieur auf dem Feuer ein wenig anziehen oder rösten, gib es dann zu der obigen Masse, und stoße alles im Mörser ganz fein zusammen. Hernach stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, lege die Masse darauf, formire 16 Bouquets in der Größe der Kalbskarbonnadenstücke daraus, tunke sie in 6 Loth heißgemachter Butter oder Schmalz ein, wende sie im Semmelmehl um, und lege sie auf den Rost. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze den Rost auf Kohlen, brate die Karbonnade schön langsam, wende sie öfters um, und begieß sie mehrmal mit etwas Fett, damit sie recht saftig werde.

Die Sauce-claire wird auf folgende Art zubereitet:

lege 14 Trüffel gewaschen u. geschälet in ein Kastrol oder Siegel nebst $\frac{1}{4}$ Maß rothen Wein, $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 6 ganze Nägelein, und 6 weiße Pfefferkörner, und laß die Trüffel eine Viertelstunde darin kochen. Dann nimm sie heraus, mache den Saft durch ein Haartuch, schneide die Trüffel Scheibchenweise u. lege sie sogleich wieder in den durchgemachten Saft, gib Glas in der Größe eines Hühnereies dazu wie auch den Saft von zwei Zitronen, und laß diesen Saft nebst den Trüffeln auf $1\frac{1}{2}$ Schoppen einkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so ordne die Bouquets auf eine beliebige Schüssel, nimm die Trüffel aus der Brühe heraus lege sie oben auf die Bouquets, und laß auch etwas von den Saft unten hineinlaufen, den übrigen aber gib abgesondert zur Tafel.

N^o 58. Hirschziemer mit einer Kruste, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche einen Hirschziemer ohngefähr 8 Pfd. schwer, (deswegen nimmt man auch gewöhnlich den hinteren Ziemer dazu) lege