

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 59. Hirschziemer auf eine andere Art, welcher auch statt Rindfleisch
gegeben wird

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

ihn in ein Kastrol, salze ihn, gib 1 Maß heißes Wasser, 2 Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, einige Lorbeerblätter, eine Zitrone in Scheibchen geschnitten, 12 ganze Pfefferkörner, auch ein Maß Essig u. 1 Maß ordinären Wein dazu, und lasse den Ziemer hierin so lange kochen bis er weich genug ist. Indessen reibe schwarzes und weißes Brod soviel du nach Größe des Ziemers zu brauchen gedenkst, und mische $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimmet und ein wenig feingeschnittene Zitronenschale darunter. Nimm den Ziemer heiß aus der Brühe heraus, lege ihn in eine Brat- oder Tortenpfanne, beneße das vermischte Brod mit dem Fett welches von dem Ziemer herausgekocht ist; ziehe dann das dünne Häutchen oben von dem Fett am Ziemer ab, und bestreiche ihn solange er noch recht warm ist mit 2 zerrührten Eiern. Dann drücke das vermischte Brod in der Dicke eines kleinen Fingers auf der bestrichenen oberen Seite des Ziemers fest herum, und bestreiche es wieder mit den zerklopften Eiern. Gieße ein wenig von der Brühe worin der Ziemer gekocht wurde nebst etwas Fett darunter, stelle ihn sodann in einen Back- oder Bratofen und laß ihn solange darin bis er schön gelb ist. Dann gib ihn auf eine Schüssel mit Weichselbrühe wie nachfolget, auf dem Tisch.

Laß mit 4 Loth Butter in einen Tiegel oder Kastrol 2 Loth Zucker gelb aufgehen, röste 1 kleinen Kochlöffelvoll Mehl ein wenig darin, gib etwa 2 Kaffeschalenvoll eingemachte Weichsel, welche zuvor mit dem Schneidmesser fein geschnitten werden müssen, $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein, $\frac{1}{2}$ Schoppen gute Schü, $\frac{1}{2}$ Hühner-eigroß Glace, ein wenig Salz, 8 gestoßene Nägelein und den Saft von 1 Zitrone dazu, laß die Brühe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, mache sie durch ein Haartuch, und gib von dieser Brühe etwas unter den Hirschziemer, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Wohl gemerkt, auf eben diese und die nächstfolgende Art werden auch die Rehziemer zubereitet.

N^o 59. Hirschziemer auf eine andere Art, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird.

Wasche und häute den Ziemer ab, schneide oder hacke folgende Kräuter recht fein als: 12 Charlotten, ein Pfötchen Thymian, soviel Basilie und Petersilie, und hernach mische sie mit wenig Pfeffer wohl durcheinander, zerschneide $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck in kleine fingerdicke Stückchen, wende sie in den zusammengeschnit-

tenen Kräutern um, steche mit einer dicken Spicknadel oder auch nur mit einem spizig geschnittenen Hölzchen Löcher in den Ziemer und durchziehe ihn mit zerschnittenen Speck.

Dann lege in ein Kastrol etliche Stücke dünn geschnittenen Speck herum, gib $\frac{1}{2}$ Maß rothen oder weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Jus oder gute Fleischsuppe, einige Lorbeerblätter, 2 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Sellerie- und Petersilienwurzel nebst Salz dazu, lege den gespickten Ziemer darauf, decke das Geschirr zu, und laß ihn auf Kohlen so lange dämpfen bis er gelb ist.

Dann röste 1 Kochlöffelvoll Mehl nebst 3 Loth Zucker in 6 Loth Butter gelb, rühre es mit $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe an, gieß es an den Ziemer und laß ihn damit völlig weich kochen. Dann lege diesen auf eine Schüssel, drücke noch den Saft von 1 Zitrone an die Brühe, treib sie durch ein Haarsieb auf den Ziemer und bestreue ihn mit etwas feingeschnittener Zitronenschale.

N^o 60. Ragout von rothen Wildpret mit Kapern.

Wasche 4 Pfd. rothes Wildpret vom Schlegel oder nach Belieben von der Brust oder auch vom Bug wovon die Beine ausgeschnitten im frischen Wasser aus, lege es in ein Kastrol oder Tiegel nebst Salz und 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 10 Nägeln, 10 weiße Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{4}$ Maß ordinären Wein, 1 Maß Wasser und 1 Zitrone in Scheibchen geschnitten. Dann gib $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenfett würflich geschnitten dazu, setze das Wildpret auf die Gluth laß es langsam weich werden und lege es dann heraus auf ein Schneidbret, ist es etwas kalt so mache 18 bis 20 Stücke daraus, und mache die Brühe wie folgt:

lasse 6 Loth Butter u. 1 Loth Zucker in einem Kastrol oder Tiegel schön gelb aufgehen, nimm das Fett von dem Sud ab in welchen das Wildpret gekocht wurde, gib an das braungeröstete Mehl den Saft vom Wildpret, auch eine obere Kaffeschale voll Bertramessig, und laß die Brühe gut verkochen, mache sie durch ein Haarsieb oder Tuch, schütte sie in ein sauberes Geschirr lege die Stückchen Wildpret hinein und verkoste es ob nicht noch etwas Salz nöthig sei. Zuletzt gib eine kleine obere Kaffeschale voll Kapern dazu und laß sie noch einmal damit aufkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so richte es auf eine Schüssel und gib die übrige Brühe abgesondert dazu.