

# **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 62. Ragout von Kalbspriesen, gespickt

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

N<sup>o</sup> 61. Ragout von Rehleber auf bürgerliche Art.

Häute 2 Rehlebern ab lege sie in  $1\frac{1}{2}$  Maß Milch damit sie schön weiß und das Blut davon ausgezogen werde, u. nach einigen Stunden lege sie in frisches Wasser. Gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter, 2 Zwiebel, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Petersiliewurzel und eine gelbe Rübe, welche gepuht gewaschen und Blättchenweise geschnitten werden, lege dann die Lebern darauf und gib das nöthige Salz dazu. Wenn die Lebern  $\frac{1}{4}$  Stunde gedämpft haben so gieß ein Trinkgläschen voll rothen Wein daran und laß sie vollends gar werden.

Lege sie hernach heraus auf eine Schüssel, nimm das Fett von den Saft ab, gib 1 Schöpflöffelvoll Coulis und ein kleines Trinkgläschen guten Vertramessig dazu, und laß die Brühe wohl verkochen. Man kann auch etwas vom Rehschweiß oder Geblät eines Geflügels an die Brühe geben, so wird sie noch viel besser. Schlage diese durch ein Haarsieb oder Tuch, glasire die Rehleber, lege sie auf die Schüssel und gib etwas Brühe dazu, die übrige aber abgesondert.

N<sup>o</sup> 62. Rogout von Kalbspriesen, gespickt.

Wasche 10 Paar Priesen und blanchire sie im frischen Wasser, lege sie hernach in kaltes Wasser damit sie schön weiß bleiben, dann schneide aus den Priesen die faserigen Theile, spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck recht fein, laß die gespickten Prieschen in einer weißen Braise, (die schon mehrmals beschrieben wurde) gar werden, und mache eine starke Glasbrühe wie hier folgt:

Gib in  $\frac{1}{3}$  Maß von angesehter Coulis 1 kleines Gläschen rothen oder weißen Wein, so groß wie ein Hühnerer Glas, das nöthige Salz, den Saft von 2 Zitronen, und lasse die Brühe gut verkochen.

Ist es Zeit anzurichten so lege die Priesen aus der Braise auf ein sauberes Tuch damit das Fett ablaufe, hernach nimm 3 Loth Glas in das Kastrol oder Tiegel mit 1 Loth Krebsbutter damit die Glas schön roth werde, glasire die Prieschen damit, lege sie auf die Schüssel und gib etwas von der Brühe hinein die übrige aber abgesondert. Man kann auch Krebsbrühe dazugeben oder eine von Trüffeln, auch eine legirte nach Belieben.