

# **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 68. Leberkuchen statt Ragout

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

Dann ordne die Hühner recht sauber auf eine Schüssel, gieß von der Brühe etwas darunter, garnire sie mit feingeschnittener frischer Petersilie, und gib sie zur Tafel, die übrige Brühe abgesondert dazu.

N<sup>o</sup> 68. Leberkuchen statt Ragout.

Hiezu muß man 1  $\frac{1}{2}$  Kalbsleber haben. Von derselben ziehe die Haut ab, lege sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in 1 Maß Milch, damit sich das Blut ausziehe, und die Leber schön weiß werde. Nimm sie sodann aus der Milch, trockne sie mit einem saubern Tuch ab, und schabe sie mit dem Messer ganz zusammen, damit das Häutchen also davon komme. Ferner schneide die Leber mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, an 2 fr. Broden aber das Braune hinweg, und weiche den weißen Ballen in  $\frac{1}{2}$  Maß Milch ein; drücke es hernach mit der Hand recht aus, gib es zu der zusammengeschnittenen Leber, schneide die Leber und das Brod noch einmal durcheinander, und hernach auch 16 Charlotten, ein wenig Petersilie, die Schale von einer Zitrone und eine obere Kaffeschale voll Kapern recht fein. Laß in einem Kastrol oder Ziegel  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter nebst dem zusammengeschnittenen Finscur weich dünsten, gib die Leber und das zusammengeschnittene Brod hinein, salze es, und reib ein wenig Muskatennuß daran.

Ein Pfund frischen Speck, mit dem Messer abgeschabt, schneide nach mit dem Messer recht klein, damit solcher so fein werde, als die Leber; lege ihn gleichfalls zu der ganzen Masse, und rühre sie untereinander. Schlage 3 ganze Eier und 4 Eierdotter daran, und rühre es  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde beständig mit dem Kochlöffel herum, daß die ganze Masse recht faumend werde.

Bestreiche eine Form (Kastrol) in welche die ganze Masse hineingehen kann, mit 3 Loth Butter oder Schmalz, belege sie mit 2 sauber ausgewaschenen Kälbernezen oben und neben, lege die Masse hinein, und schlage oben das Netz zusammen. 1  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Form in ein nicht gar zu heißen Ofen, und laß den Kuchen langsam backen.

Die Brühe dazu wird aus folgenden Stücken gemacht:

Laß 1 Schoppen Coulis,  $\frac{1}{2}$  Schoppen starke Schü, 1 Hühnerrei groß Glace wohl miteinander verkochen, und nimm den Faum von der Brühe ab. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze den Leberkuchen auf eine dir beliebige Schüssel, nimm das Netz



herunter, und gib etwas von der Brühe dazu, die übrige aber abgesondert.

Wohl gemerkt, dieser Leberkuchen kann auch statt einer Mehlspeise gegeben werden, bei welcher aber die Brühe zurück bleiben muß.

### N<sup>o</sup> 69. Ragout: Schleihen auf eine andere Art, bürgerlich.

Für 12 Personen schuppe 6 Pfund Schleihen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber aus, salze sie mit vielem Salz, laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen, und trockne sie hernach mit einem sauberen Tuche ab. Durchziehe mit einer Spicknadel jede der Schleihen mit Salbei; und mache eine Marinade wie folgt:

Laß im Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Essig, eben soviel Wein, 4 Zwiebel, welche in Scheibchen geschnitten werden müssen, 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, eine in Scheibchen geschnittene Zitrone, ein wenig Bertram, Basilie Thymian und das nöthige Salz auf dem Feuer stark aufkochen, setze dann die Marinade vom Feuer, und lege die Schleihen hinein, welche 2 Stunde darin bleiben können, damit sie recht durchbeizen.

Laß 12 Charlotten ein wenig Petersilie mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten, im Kastrol (Ziegel) mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter weich dünsten, nimm die Schleihen aus dem Marinade, trockne sie mit einem Tuche ab, tunke sie in die Butter mit dem Finseur, und lehre sie im Semmelmehl um.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten brate sie auf dem Rost langsam beim Kohlenfeuer, wende sie öfters um, und begieß sie mit der übergebliebenen Butter.

Die Brühe mache also:

Puze 16 Charlotten sauber, und schneide sie in der Länge sehr fein, laß in einem Kastrol in 4 Loth Schmalz ein kleines Stückchen Zucker auf dem Feuer schön gelb werden, und dann die zusammengeschnittenen Charlotten darin weich dünsten; röste auch einen Kochlöffel voll Mehl darin ein wenig, gib noch  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe, halbe  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, eine obere Kaffeschale voll Bertramessig nebst dem nöthigen Salz dazu, und laß die Brühe wohl verlocken.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die gebratenen Schleihen auf die Schüssel; darunter wird aber keine Brühe gegeben,