

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 70. Ragout von Geißen mit Kartoffel

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

sondern sie wird abgesondert auf den Tisch gebracht, weil mancher lieber die Schleie gebraten ißt, als in der Brühe.

Anmerkung. Diese Marinade, worin die Schleien gelegen sind, kann zu einem Blausud wieder verwendet, oder an ein eingeschlagenes Wildpret geschüttet werden.

N^o 70. Ragout von Geißen mit Kartoffel.

Richte eine Geiße wie einen Hasen zum Braten, und spicke solche mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten stecke dieselbe am Spieß, salze und begieß sie unter dem Braten öfter mit 6 Loth heißer Butter, und laß sie gelb braten.

Die Kartoffel hierzu werden also bereitet:

Schäle 14 Kartoffel, schneide sie schön rund, und dann in der Mitte von einander, und blanchire sie im Salzwasser einen Ball. Nimm sie nachher aus dem Salzwasser, lege sie auf ein sauberes Tuch, puße 16 Charlotten, schneide sie länglich, laß dann im Kastrol (Tiegel) in 4 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker gelb aufgehen, gib die Charlotten und $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und laß die Charlotten darin weich dünsten. Laß endlich $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, eines halben Hühnerei groß Glas, $\frac{1}{8}$ Maß Bertrameßig, das nöthige Salz, und zuletzt die Kartoffel, mit diesen Zugehörungen aufkochen. Wenn sie weich sind, so faume die Brühe ab, richte die Geiße auf die Schüssel, laß 2 Loth Glas nebst $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter im Kastrol zergehen, und glasire die Geiße damit. Die Kartoffel nimm aus der Brühe, lege sie um die Geiße schön herum, und gib die Brühe abgesondert dazu.

N^o 71. Entrée von wilden Enten à la finseur.

Nimm 2 wilde Enten, gerupft und gepuht aus, ziehe sie einigemal durchs Feuer, damit die kleinen Federchen hinwegbrennen; wasche und dressire sie, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und mache eine Marinade, wie hier folgt:

Gib $\frac{1}{2}$ Maß Essig, $\frac{1}{2}$ Maß Wein in ein Kastrol, dazu 2 Zwiebeln in Scheibchen geschnitten, ein wenig Bertram und Basilie, 12 ganze Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, etwas Salz, 1 Petersilienwurzel, welche gepuht und in kleine Stückchen geschnitten wird; laß den Wein und Essig mit den Zugehörungen siedend werden, lege die Enten hinein, und laß sie über Nacht stehen. Wenn sie gepeißt haben, so gib $\frac{1}{2}$ Pfund Nie-