

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 71. Entrée von wilden Enten à la finseur

[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 Hühneri 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-

renfett würfelartig geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, ebenfalls in Stücke geschnitten, in ein Kastrol (Ziegel), lege die Enten darauf, salze sie, und laß sie auf dem Feuer gelb angehen. Hier gieß sogleich etwas vom Marinade nebst $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon daran, und laß sie darin fertig werden. Lege sie hernach heraus auf ein sauberes Geschirr, an den Saft stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü und $\frac{1}{8}$ Maß Bertramessig daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Schlage sie dann durch ein Haartuch, und mache das Finseur, wie nachfolget:

Schneide eine spanische Zwiebel mit dem Messer klein, dazu etwas Peterilie, die Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschale voll Kapern, ein kleines Pfötchen Bertram und Basilie mit dem Schneidmesser recht fein, laß im Kastrol (Ziegel) eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, gib das zusammengeschnittene Finseur hinein, röste es ein wenig, und laß es nebst $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü mit dem Finseur kurz einkochen. Dann gib es unter die Brühe, laß es nochmals auf dem Feuer aufkochen, nimm das Fett nebst dem Saum ab, schneide von den Enten die Brüste und Schlegelchen herunter, ordne sie auf die Schüssel, gib etwas von der Brühe oben darüber, und die übrige besonders zur Tafel.

N^o 72. Entrée von Rohrdommel (Rohrduum), welche auf einen Fasttag gegeben werden kann.

Rupfe eine Rohrdommel, puße sie sauber, nimm sie aus, und dressire sie, nachdem sie einigemal ist flammirt worden, und die kleinen Federchen völlig weggebrennt sind. Gib in ein Kastrol 5 Loth Schmalz, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welche zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Wasche die Rohrdommel sauber aus, lege sie auf die Wurzeln, gebe 8 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, etwas Bertram und Basilie dazu, salze sie, und laß sie ein wenig gelb angehen; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, Essig und eben soviel Erbsenbrühe daran, laß sie langsam kochen, und wende sie dabei öfters um. Wenn sie weich ist, so nimm sie heraus, und laß sie kalt werden. Die Brühe hiezu verfertige also:

Stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl auf den Saft, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie verkochen; mache