

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 73. Ragout von Forellen

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

sie dann durch ein Haarsieb, und gib sie in ein sauberes Geschirr. Schneide ferner die Rohrdommel in kleine Stücke, und lege sie in die Brühe; wird es bald Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Zitrone daran, ordne die Stücke auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige absondert zu Tisch.

N^o 73. Ragout von Forellen.

Reiß 5 Pfund Forellen auf, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, trockne sie ab, lege sie in eine Schüssel, und bestreue sie dick mit Salz. Mache dann einen Blausud: gib nämlich in ein Kastrol (Ziegel) $\frac{1}{2}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß Essig, 1 Zitrone, in Scheibchen geschnitten, auch 2 Zwiebeln, 6 ganze Nägeln, 6 weiße Pfefferkörner und etwas Salz, und laß den Sud kochen. Nimm die Forellen aus dem Salz, trockne sie ab, lege sie in den Sud, laß sie einige Walle aufkochen, setze hernach den Sud vom Feuer, und mache die Brühe wie nachsteht:

Rühre im Kastrol (Ziegel) 4 Loth Butter, einen starken Kochlöffel voll Mehl, 6 Eierdotter, dies alles mit dem Kochlöffel durcheinander, gieß $\frac{1}{4}$ Maß vom Blausud und $\frac{1}{8}$ Maß Erbsenbrühe daran, rühre es auf dem Feuer ab, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und mache die Brühe durch ein Haarsieb. Richte hernach die Forellen, welche aber zuvor in dem übrigen Blausud noch einmal heiß gemacht werden, auf die Schüssel an, gib etwas von der Brühe darüber, und die übrige abgesondert.

N^o 74. Ragout von farsirten Kalbsfüßen.

Schneide für 12 Personen 8 Kalbsfüße entzwei, nimm das Röhrnbein heraus, siede die Füße in einer Fleischbrühe oder Wasser weich, nimm sie nachher heraus, schneide auf einem sauberen Tuch von jedem halben Fuß die Klauen hinweg, und mache eine Farse wie folgt dazu:

Schneide von 1 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab, und das Fleisch würfelartig, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett mit weniger Muskatennuß und Salz recht fein zusammen; weiche ein Kreuzerbrod im Wasser ein, drücke es wieder aus, und gib es zur obrigen Masse. Schlage 2 Eier und 2 Eierdotter daran, stoße die ganze Masse im Mörser recht fein. Zerklopfe dann 2 Eier, bestreiche den innern Theil der Füße damit, und theile