

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 74. Ragout von farcirten Kalbsfüßen

[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 abgeseondert zu Tisch.

N^o 73. Ragout von Forellen.

Reiß 5 Pfuund 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 Nägelchen, 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 abgeseondert.

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

die Farse auf dieselben so aus, daß auf einen soviel komme, wie auf den andern. Bestreiche die Farse wieder mit zerklöpften Eiern, und mache sie schön mit dem Messer gleich. Bestreue die Füße oben mit Semmelmehl, lege in eine Tortenpfanne mit 4 Loth Butter bestrichen, die Kälberfüße, die Farse aber oben darauf; gieß $\frac{1}{8}$ Maß Essig oder Wein auf die Tortenpfanne, gib sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß sie schön gelb backen. Lege sie auf die Anrichtschüssel, gib von einer Finseurbrühe, die schon ist gelehrt worden, etwas auf die Kälberfüße, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

N^o 75. Ragout vom Birk- oder Auerhahn.

Kupfe und puße einen Birk- oder Auerhahn, nimm ihn gehörig aus, flammire ihn über den Feuer, damit die kleinen Stupfel hinwegbrennen; wasche ihn sauber aus, und dressire ihn. Gib in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfd. rohen Schinken, in Würfel geschnitten, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, welche gepußt u. gewaschen, dann die Schale von einer Zitrone, etwas Bertram und Basilie in kleine Stücken zerschnitten, und lege den Birk- oder Auerhahn hinein, salze ihn, und laß ihn auf dem Feuer gelb angehen; gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein, soviel guten Essig, auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, und laß ihn darin weich werden. Lege ihn dann heraus auf ein sauberes Geschirr, und mache eine Brühe, wie hier beschrieben wird;

Röste im Kastrol mit 4 Loth heißgemachter Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß den Saft dazu, in welchem der Birkhahn ist gesotten worden, und laß die Brühe wohl verkochen. Sollte der Saft nicht hinlänglich sein, so gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, und mache die Brühe durch ein Haartuch in ein sauberes Geschirr. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so glasire den Birkhahn mit $1\frac{1}{2}$ Loth Glas, und gib etwas Brühe auf die Schüssel, die übrige abgesondert.

Wohl gemerkt, man kann auch den Birk- oder Auerhahn spicken, und am Spieße braten.