

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 77. Entrée von jungen Hühnern à la Braise auf andere Art,
herrschaftlich

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

N^o 76. Ragout von jungen Tauben á la Creme
im Schmalz ausgebacken, das auch statt Pa-
steten gegeben werden kann.

Rupfe 4 Tauben, puße sie sauber, nimm sie aus, schneide
Beine und Hals ab, und theile jede Taube in 4 Theile. Wasche
die Stückchen sauber aus, gib in ein Kastrol mit 5 Loth heiß
gemachten Butter die Stückchen Tauben nebst 1 Zwiebel und
Salz hinein, laß sie ein wenig dünsten, stäube einen Kochlöffel
voll Mehl darauf, schwinde sie herum, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein,
 $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, den Saft von einer Zitrone und ein
halbes Hühneri groß Glas daran, laß die Brühe mit den Tau-
ben ganz kurz einkochen, schlage 6 Eierdotter hinein, und rühre
es untereinander.

Setze es vom Feuer, und laß es kalt werden. Stäube
ferner ein wenig Mehl auf das Schneidbret, lege die Stückchen
darauf, und ummickle sie mit Kreme, in welchem sie gekocht
haben. Zerklopfe 3 Eier, tunke jedes Stückchen hinein, und
kehre sie im Semmelmehl um. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten
backe sie in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und mache Glas-
brühe dazu, wie schon mehrmal ist gesagt worden.

Wohl gemerkt, so können auch junge Hühner und Prieße
bereitet werden.

N^o 77. Entrée von jungen Hühnern à la Braise
auf andere Art, herrschaftlich.

Rupfe und puße 4 junge Hühner sauber, flammire sie,
nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber im kalten Was-
ser, dressire sie, stecke sonach 1 Pfund Butter, womit der Saft
von 3 Zitronen und etwas Salz untereinander gemacht ist, in
die 4 jungen Hühner, schneide 4 Speckparten oder Scheiben
Messerrücken dick, und binde immer ein Batt auf ein junges
Huhn. Dann lege sie in ein Kastrol mit 10 Nägelchen, 10
weißen Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 3 Zwiebeln, welche
aber in Scheiben geschnitten sein müssen, u. dem nöthigen Salz;
gib auch $\frac{1}{2}$ Maß weiße Bouillon, $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß
Essig, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und die Schale von einer Zitrone da-
zu. $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten setze sie auf die Gluth, laß
sie fertig werden, nimm die Hühner aus der Braise, nimm den
Speck ab, dressire sie auf, und lege sie auf ein sauberes Tuch,

damit das Fett ablaufe. Lege sie auf die Schüssel, und mache eine Brühe von Espagnole, $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein, ein halber Hühnerrei groß Glas und den Saft von einer Zitrone, laß die Brühe verkochen, nimm den Faum ab, und gib etwas von der Brühe zu den Hühnern, die übrige aber abgefondert.

N^o 78. Entrée von Blassen auf einen Fasttag.

Kupfe und puße 3 Blassen sauber, halte sie über das Feuer, damit die kleinen Härchen abbrennen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie im laulichen Wasser sauber aus, dressire sie gleich anderm Geflügel, laß im Kastrol mit 6 Loth Schmalz 1 Loth Zucker braun aufgehen, und gib 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; dann lege die Blassen darauf, salze sie, gib 10 Nägelchen und 8 weiße Pfefferkörner dazu, und laß alles $\frac{3}{4}$ Stunde angehen, dann gib $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und die Schale von einer Zitrone dazu, laß sie darin weich dünsten, lege sie dann heraus, und laß sie kalt werden. Stäube hierauf 1 starken Kochlöffel voll Mehl an den Saft, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, und mache alles unter einander. Wenn die Brühe verkocht ist, mache sie durch ein Haartuch, gib sie in ein sauberes Geschirr, schneide jeden Blassen in 6 kleine Stücke, lege dieselben in die Brühe, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Blassen heraus, und gib sie auf die Schüssel zur Tafel.

Anmerkung. Diese Blassen können auch am Fleischtag gegeben werden, statt des Mehls aber, welches in den Saft ist gegeben worden, kann man Coulis oder Espagnole nehmen, auch statt der Erbsenbrühe, Bouillon oder Schü gebrauchen.

N^o 79. Entrée à la Escaloppe von Kalbfleisch, herrschaftlich.

Von 2 Kalbs-Karre (Quarrés viereckige Stücke) oder Kalbskarbonnadenstücken ziehe die obere Haut ab, haue das Rückenbein davon, als wolltest du Karbonnade machen, spicke beide Karbonnade mit 1 Pfund Speck recht fein, als wie Frilando, laß sie einen Ball aufsieden, dann nimm sie aus dem heißen Wasser, und lege sie in kaltes. Wenn sie kalt sind, so trockne sie ab, und schneide das Fleisch mit dem Messer an je-