

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 83. Junge Tauben à la Braise mit Krebs-Brühe

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

Anrichten, so lege die Schlegelchen auf die Schüssel, die Karbonnade außen herum, und gib die Brühe oben darüber.

N^o 81. Ragout von kleinen Koladestückchen vom Wildpret.

Schneide aus 4 Pfund mageren rohen Wildprets vom Schlegel, 34 kleine dünne Blankets (Blanquets) messerrückendick, klopfe sie mit einem Messerrücken, und mache eine Farse vom Kalbfleisch, wie schon ist beschrieben worden. Thue auf jedes Blanket etwa einen Löffel voll davon, streiche die Farse auseinander, rolle die Koladestückchen schön zusammen, stecke unten und oben kleine Hölzchen hinein, damit sie im Kochen nicht auffahren, und lege sie in eine Braise, wie schon ist beschrieben worden. Wenn sie fertig sind, so nimm sie heraus, sondere die Hölzchen davon, lege sie auf eine Schüssel, und mache die schon beschriebene Olivenbrühe dazu.

N^o 82. Kaltes Entrée von Schweins-Kopf.

Wenn man einen Schweinskopf hat, von welchen das Beste und Meiste schon genommen worden ist, so schneidet man das Uebrige noch herunter, und macht kleine Blanquets daraus. Gieß dann in eine Form etwas von saurer Sulze, laß sie kalt werden, lege von Mandeln und Pistazien Zierrathen, wie auch von Zitronen hinein, wie schon mehrmal gesagt worden ist, gieß etwas Sulze darauf, damit sie über den Zierrathen gestehe; lege die in Theile geschnittene Filets hinein, gieß wieder Sulze darauf, so verfähre, bis die Form voll ist, und laß die Sulze gestehen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, tunke die Form in heißes Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel.

N^o 88. Junge Tauben à la Braise mit Krebs-Brühe.

Rupfe und puße 6 junge Tauben sauber, fenge die kleinen Federchen ab, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire sie gleich jungen Hühnern; schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Speck in kleine Parten (flache Stücke) messerrückendick, lege auf jede Taube ein solches Stück, binde sie mit Bindfaden fest, mache die schon beschriebene Braise, wie bei jungen Hühnern, und lege sie hinein. Wenn solche fertig sind, dressire (binde) sie auf,

nimm den Speck herunter, laß von den Tauben auf einem sauberen Tuch das Fett ablaufen, und mache die schon beschriebene Krebsbrühe.

N^o 84. Ragout von Fröschen.

Für 12 Personen lege 2 Schock Frösche einige Stunden in frisches Wasser, und dann auf ein sauberes Tuch, trockne sie damit ab, und schrenke sie, das heißt: die 2 kleinen Beinchen stecke in den dicken Theil der Schlegelchen. Gib dann in ein Kastrol zu 6 Loty heiß gemachter Butter nebst einer ganzen Zwiebel die Frösche hinein, auch Salz und Muskatblüte dazu, und laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten. Stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, schwinde sie einigemal untereinander, damit das Mehl darunter komme, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe oder Bouillon, auch $\frac{1}{8}$ Maß Wein, soviel Essig und die Schale von 1 Zitrone daran, und laß sie noch etwas kochen, damit das Mehl sich verkoche. Dann nimm die Frösche aus der Brühe, und lege sie in ein anderes Kastrol mache die Brühe durch ein Haartuch, und gib sie wider an die Frösche. Mache eine Liaison von 6 Eierdottern. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten laß das Ragout auf dem Feuer heiß werden, und legire es mit der Liaison.

N^o 85. Kaltes Entrée von Tauben

Brate 4 Tauben am Spieß, schneide die Brüstchen heraus, stoße das übrige im Mörser recht fein zusammen, und lege es in ein Kastrol. Schneide 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz recht braun, stoße es ebenfalls recht fein, und gib es zu den zusammengestoßenen Tauben, gieß daran $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein und eben soviel Espagnole. Setze die Masse auf stätes Feuer, damit es verkoche; (man muß aber beständig mit dem Kochlöffel darin arbeiten, damit die Masse nicht unten anliege); sonach schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und gib das Durchgeschlagene in ein Kastrol, dazu 1 Ei groß Glas, den Saft von 3 Zitronen, sehr wenig gestoßenen weißen Pfeffer auch 2 obere Kaffeschalen voll saure Sulze und 1 Kaffeschale voll Kalbsstand, welcher schon bei den süßen Sulzen beschrieben steht. Wenn dieses alles unter einander gemacht ist, so gieß die ganze Masse in eine Form, und setze es auf Eis, oder an einen kal-