

# **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 87. Eingemachte Kalbslunge, bürgerlich

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

ten Ort. Wird es bald Zeit zum Anrichten, so stürze die Masse aus der Form auf die Anrichtschüssel, schneide aus den Brüstchen kleine Filets (längliche Stückchen) oder sonst andere Zierrathen, und glasire dieselben, sonach lege sie oben auf das Gestürzte, und glasire es ebenfalls ein wenig. Man kann auch zwischen die Filets Krebschweifchen oder frische Trüffel legen, und hernach rothes oder grünes L'espie machen. Wenn solches gestanden ist, so stech es mit kleinen Ausstecheisen aus, und garnire das kalte Entrée damit, wie schon mehrmal ist beschrieben worden, und gib es zur Tafel.

Anmerkung. Dergleichen kalten Entrées kann man auch von jungen Hühnern, oder anderem Fleisch machen.

N<sup>o</sup> 86. Braune Brühe (Sauce) auf bürgerl. Art

Zu einer Brühe zum Voressen oder auch eingemachtem Fleisch gib 2 Zwiebel in dünne Blätter geschnitten im Tiegel mit 4 Loth Butter oder Fett, laß auf der Gluth die Zwiebeln anziehen, gib dann 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, laß sie schön gelb werden, gib hernach  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischsuppe und 1 Lorbeerblatt dazu, laß die Brühe verkochen, und faume sie genau ab; wenn sie verkocht hat, daß sie nicht nach Mehl riecht, so seihe sie durch ein Haarsieb zum benöthigten Gebrauch.

N<sup>o</sup> 87. Eingemachte Kalbslunge, bürgerlich.

Laß die Lunge von einem großen Kalb sauber gewaschen, und mit Salz im Wasser weich, aber nicht zu gelinde gekocht kalt werden, hernach schneide sie länglich oder würflich fein im Tiegel, gib diese braune Brühe dazu, wie schon gemeldet, gib ein wenig Essig daran, Salz und etwas Pfeffer, laß die Lunge weich kochen, streiche den weißen Saum ab den die Lunge zu geben pflegt, und schneide etwas Zitronenschalen fein länglich; willst du die Lunge anrichten, gib die Zitronenschale hinein; hast du 1 ganze Zitrone, so drücke sie hinein; wo nicht, so gieß noch  $\frac{1}{2}$  Raff. schale guten Essig dazu, daß die Lunge angenehm we. de. Die Zitronenschalen müssen aber mit der Brühe nicht verkochen, sonst verlieren sie selbst ihren Geschmack, und machen die Brühe nur bitter. Die gemeldete Art das Voressen zu machen, wird der Speise mehr Geschmack und viel appetitlicheres Aussehen geben. Es kostet nur ein wenig mehr Mühe, nicht mehr Aufwand, als wenn man wie Manche pflegen, mit Mehl ein-



brennt und mit Fleischsuppe auffüllet; Salz, Pfeffer, Essig, Zitronenschalen und hernach die Lunge hineingibt und mit aufkochen läßt; da sieht die Brühe nicht braun nicht weiß aus, oft sind unappetitliche Mehlbacken darin, und schmeckt bloß nach Essig.

N<sup>o</sup> 88. Kalbslunge mit fein geschnittenen Kräutern, bürgerlich.

Schneide 2 Zwiebel, 10 Charlotten und 1 Pfötchen Petersilie recht fein; die abgesottene Lunge aber in feine dünne Blättchen, und laß die klein geschnittenen Kräuter im Siegel mit 6 Loth frische Butter oder Schmalz auf der Gluth anziehen. Gib die geschnittene Lunge Salz, Pfeffer, auch 1 Lorbeerblatt dazu, laß sie auf einer kleinen Gluth dünsten, gieß hernach die Brühe daran, die schon gelehrt wurde, laß sie aufkochen, gib ein kleines Pfötchen Thymian und Basilie daran, auch etwas guten Essig nach Belieben, wenn man sie gern stark sauer oder pikant haben will. Ist die Lunge weich gekocht, und Zeit zum Anrichten, so schneide  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale hinein, drücke auch den Saft von 1 Zitrone hin, und richte sie an. Man kann auch nachstehende Zubereitung machen. Bereite die Lunge, wie schon gemeldet ward, statt der Brühe stäube ein wenig feines Mehl daran, gieß Fleischbrühe und etwas Essig darauf, laß sie kochen, hernach schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, und verrühre sie mit wenig kalter Fleischsuppe oder Wasser. Wenn du nun anrichten willst, so seihe den Eierdotter durch ein Haarsieb daran, rühre aber beständig, damit die Brühe nicht zusammen laufe; drücke den Saft von 1 Zitrone dazu, und richte sie an. Diese Art kostet nicht mehr, als die vorige, und dienet zur Abwechslung auf bürgerliche Art.

N<sup>o</sup> 89. Kalbslunge auf Morcheln-Art, bürgerl.

Schneide die Lunge auf vorbemeldete Art gesotten fein, doch nicht gar zu dünn, sondern wie geriebene Semmel; auch 1 Zwiebel, 6 Charlotten, wenig Petersilie, eine Handvoll Semmelbrosame, das Weiße von 2 Eier, Salz und Pfeffer, mische es zusammen, und mache daraus die Form von Morcheln statt der Fülle von denselben; diese Form mache von weißen Rüben oder Petersilienwurzel, backe sie in Schmalz, daß sie die Farbe bekommen, wie die Morcheln, lege sie also trocken in Siegel,