

# **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 89. Kalbslunge auf Morcheln-Art, bürgerl.

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

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 Mehlbäken 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 Tiegel 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 Tiegel,



gib jene braune Brühe, wenig Essig und 1 Lorbeerblatt dazu, und laß sie kochen. Vor dem Anrichten gib 1 Zitronenschale fein geschnitten dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, und richte sie sauber an. Dies dient auch zur Abwechslung und zum guten Voressen.

### N<sup>o</sup> 90. Lungenbrei.

Schneide die Lunge abgesotten mit dem Schneidmesser sammt dem Herz und 2 Zwiebeln recht fein, mache im Ziegel mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz 1 Kochlöffel voll feines Mehl gelb, die Zwiebeln dazu, laß sie ein wenig anziehen, dann gib die Lunge und Herz,  $\frac{1}{4}$  Maß Fleischsuppe, etwas guten Essig, 1 kleines Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu, laß die Lunge auf kleiner Gluth verkochen, schneide ein wenig Petersilie und Zitronenschale dazu, nimm das Lorbeerblatt davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber an.

Anmerkung. Man kann auch mit 12 — 14 Stückchen gebackene Kalbsleber die Speise garniren.

### N<sup>o</sup> 91. Riseten oder Lungen-Morcheln zu machen.

Laß die gesottene Lunge und 2 Zwiebeln mit dem Schneidmesser fein geschnitten mit 4 Loth frische Butter oder Schmalz im Ziegel dünsten, gib etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß,  $\frac{1}{2}$  feingeschnittene Zitronenschale und etwas Fleischsuppe dazu, und laß sie dünsten. Hernach setze sie vom Feuer, laß sie kalt werden, mache mit  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, mit wenig Salz, 2 ausgeschlagenen Eier, 3 Loth frische Butter auf dem Schneidbret den Teig mit laulichem Wasser an, und verarbeite ihn mit der Hand, bis er sich selbst vom Bret ablöset (er darf aber nicht fest sein). Dann treib ihn mit dem Nudelholz aus, ziehe ihn mit der Hand recht schön von einander, damit er so fein wie Papier werde, bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, gib die Lunge mit dem Eßlöffel in der Größe einer wälschen Nuß darauf, schlage den Teig darüber, und schneide die Lungenriseten mit dem Backrädchen schön aus, gib in siedendes Wasser mit Salz die Riseten hinein, laß sie etliche Sude aufwallen, nimm sie hernach mit einem Faumlöffel heraus, und laß sie kalt werden. Zerklappere 2 Eier, tunke die Riseten ein, menge sie unter das ge-