

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Wild.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

230. Gebackene Schweinszunge.

Die Zungen werden gut gesäubert, mit 1 Lorbeerblatt, 5 Gewürz-, 5 Pfefferkörnern, Sellerie, Petersilienwurzel und dem nötigen Salz weich gedämpft, während des Dämpfens 1 Teelöffel Säure und $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein zugegossen; dann werden die Zungen abgezogen, der Länge nach in 3 Teile geschnitten, diese durch Panade (wie bei Kotelett) gezogen, in geriebener Semmel gewendet, in reichlich Butter und Palmona goldgelb gebacken. Zu jungen Gemüsen oder mit Sauce, die man sich aus der Dämpfbrühe durch Sämigmachen und Abschmecken mit Suppenwürze herstellt, gereicht.

Wild.

231. Hasenbraten.

Zutaten: Ein junger fleischiger Hase, 120 Gramm Speck, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, 100 Gramm Palmona, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, soviel Wasser als man Sauce braucht ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Liter.)

Zubereitung: Der Hase wird, nachdem er abgezogen und ausgeweidet, Pfoten und Kopf abgeschnitten sind, gut gewaschen, mit einem Fleischtuch abgetupft, Bauchlappen und die Rippen soweit abgehackt, wie zu einer guten Lage für den Braten nötig ist. Er wird nun sehr sorgfältig gehäutet, recht gleichmäßig mit Speckfäden durchzogen, mit Salz bestreut. Da die Keulen mehr Bratzeit erfordern als der Rücken, trennt man diese mittels eines starken Tranchier- oder Knochenmessers vom Rücken, legt sie mit den Beinen nach der leeren Pfanne zu in diese, begießt sie mit der Hälfte der angebräunten Palmona und bratet sie 10 Minuten vor. Der Rücken wird nun zwischen die Keulen geschoben, wodurch ziemlich viel Raum gespart wird, die ebenfalls gut gehäuteten und gespickten Borderläufchen neben den Rücken gelegt, wiederum mit Palmona begossen, der aufgelöste Saucenwürfel und der Rahm daneben gegeben und unter Begießen mit diesem 15 Minuten weiter und später unter Zugießen von

Wasser, mit dem auch zugleich das nötige Salz darankommt unter öfterem Begießen fertig gebraten, was $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, je nach der Größe des Hasen, dauern kann. Die Sauce wird, wenn nötig, sämig gemacht.

Anmerkung: Den Hasenrücken teilt man je nach der Länge mit Hilfe einer Bratenschere oder Knochenmessers in vier, jede Keule schräg durch in zwei Teile, legt diese in die ursprüngliche Form und begießt den Hasen vor dem Anrichten mit einigen Löffeln Sauce. Kopf, Hals, Bauchlappen, Knochen, Herz, Magen usw. werden zu Hasenpfeffer, Wildragout, Wildsuppe und dergl. verwendet. (Siehe da.)

232. Kaninchenbraten. (Stallhasen.)

Das Kaninchen wird, wenn es abgezogen, ausgeweidet und wie der Hase vorgerichtet, gehäutet und wie dieser gespickt und gebraten, oder es kann auch erst 24 Stunden in leichte Essigmarinade gelegt und dann ebenso wie Hase gebraten, ebenso wie Hase zubereitet und während des Bratens auch einige Löffel von der Marinade hinzugefügt werden.

233. Zubereitung des Kaninchenbratens in Landverhältnissen.

Das ausgeweidete, von Kopf, Pfoten und Bauchlappen befreite Kaninchen wird gewaschen, von Haut befreit, mit Salz eingerieben, wenn es angängig ist, etwas gespickt, in die Pfanne gelegt. $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ zerkrümelter, in warmem Wasser angerührter Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück Schwarzbrottrinde, $\frac{1}{4}$ Pfund geräucherter Speck hinzugegeben, die Pfanne oder der Schmortopf gut zugedeckt, um 8 Uhr morgens zum Bäcker getragen, von wo der Braten mittags zwischen 11—12 Uhr fertig in Empfang genommen werden kann. In $\frac{1}{8}$ Liter kaltem Wasser wird dann ein Eßlöffel Weizenmehl oder ein gehäufter Kaffeelöffel Kartoffelmehl tüchtig verquirlt, in die Pfanne gegeben und alles nochmal aufgekocht. Wer den Kaninchenbraten gern säuerlich hat, gibt morgens noch 2 Löffel Essig daran, oder legt das vorgerichtete Kaninchen 2 Tage in leichten Essig.

234. Rehkeule zu braten.

Man rechnet pro Person $\frac{1}{2}$ Pfund Keule wenn diese als Hauptgericht, entsprechend weniger wenn sie als Nebengang dient. Die Keule wird gewaschen, das Beinchen gut gesäubert, das an diesem haftende spitze Fleisch abgetrennt und abgeschnitten — da es doch meist trocken wird. Nachdem die Keule gleichmäßig leicht aber länger geklopft ist, wird sie recht dicht mit feinen Speckfäden gespickt, in die Pfanne gelegt, mit 100 Gramm halb Palmin, halb Butter begossen, mit einem Eßlöffel feinem Salz bestreut, 10–15 Minuten unter Begießen in Fett und Butter in gut heißem Ofen vorgebraten, dann $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm hinzugegeben und nachdem sie wiederum 15 Minuten unter Begießen mit diesem gebraten hat, ein Stückchen zerriebener Saucenwürfel und soviel Wasser hinzugefügt, wie man Sauce braucht und unter öfterem Begießen weiter fertig gebraten, was 1– $1\frac{1}{2}$ Stunde dauern kann (je nach der Größe). Die Sauce wird auf Salz geprüft, wenn nötig sämig gemacht.

Die Keule wird schräg nach dem Bein zu tranchiert, wieder in ursprüngliche Form gebracht, das Bein mit einer Papiermanschette umwickelt und die Sauce nebenher serviert.

235. Marinierte Rehkeule.

Die nach obiger Weise vorgerichtete gehäutete Keule wird 24 Stunden in leichte mit Zwiebel und Gewürz aufgekochte Essigmarinade oder in saure Milch gelegt und am Tage des Gebrauchs genau so zubereitet wie in voriger Nummer, nur steht es im Belieben, zur Sauce einige Löffel Marinade zu verwenden.

236. Rehrücken.

Bei Rehrücken rechnet man auf jede Person $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Pfund. Er wird, wenn er vorgerichtet, geklopft, gehäutet und sehr dicht und akkurat gespickt ist, mit feinem Salz bestreut und genau so gebraten wie Rehkeule.

237. Rehrouladen.

Zutaten: 2 Pfund Rehfleisch vom Blatt, auch Bauchlappen, 1 Eßlöffel Salz, 100 Gramm Speck, 2 Schalotten, 80 Gramm Palmona, einige Löffel zart angeröstetes Schwarz-

brot, fein gerieben, einige Prisen Pfeffer, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 2 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Rehfleisch wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, jede Scheibe mit einer Messerspitze feingewiegter Schalotte eingerieben, mit Speckfäden belegt, mit geriebenem Brot bestreut, zusammengerollt, umbunden, die Rouladen mit Mehl bestäubt, in reichlich Palmona von allen Seiten angebraten, mit der Bratbutter, dem Wasser und Saucenwürfel, dem nötigen Salz, der Hälfte des Weins im Schmortopf $\frac{3}{4}$ Stunden geschmort, dann die Rouladen abgewickelt, einmal schräg durchgeschnitten in die sämig gemachte, mit dem übrigen Wein und Suppenwürze abgeschmeckte Sauce gegeben, mit dieser angerichtet.

238. Marinierte Rehrouladen.

Das zu Rehrouladen bestimmte, in Scheiben geschnittene Fleisch wird 24 Stunden vor dem Gebrauch in leichte Essigmarinade oder in saure Milch gelegt und weiter behandelt und fertiggestellt wie in voriger Nummer.

239. Wildschweinbraten.

Zu Wildschweinbraten verwendet man nur Rücken und Keule, am besten vom Frischling. Diese werden mit Salz eingerieben, mit einer Gewürzdosis, einer gelben Rübe $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gedämpft, dann der Braten oben eingekerbt, mit einer Mischung von leicht geröstetem, geriebenem Schwarzbrot, einigen Prisen gestoßenen Nelken, einigen Prisen Pfeffer bestreut, einige Prisen Majoran oder Tymian an die Sauce gegeben und fertig gebraten.

Der Braten darf, bevor die durch Bestreuen entstandene Kruste nicht ganz fest ist, nicht begossen werden. Eine größere Wildschweinskeule kann auch, nachdem sie gut vorbereitet und tüchtig mit Wasser abgebürstet ist, in folgende Marinade gelegt werden: $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig, 1 Liter Weißwein, 10 Pfefferkörner, 1 gehäufte Eßlöffel Salz, 10 Wachholderbeeren, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 2 gelbe Rüben, 1 kleine Sellerie, 1 Petersilienwurzel werden zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, nachdem die Marinade abgekühlt ist, die Keule hin-