

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

Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

ingelegt. Zum Braten kann dann ein Schöpfer von dieser Marinade verwendet werden.

Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, sehr pikant, auch mit etwas Madeira abgeschmeckt.

Geflügel.

240. Gänsebraten 1.

Eine sehr fette Gans wird, nachdem sie gerupft, ausgenommen, gestoppelt, Kopf und Hals abgehakt und gut gewaschen sowie von dem inneren Fett befreit ist, in die Bratpfanne gelegt, mit $1\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser übergossen und $\frac{3}{4}$ Stunden unter öfterem Begießen gedämpft, dann wird das Wasser, dem man beim Darangeben 1 Teelöffel Salz zugefügt hatte, abgegossen, die Gans mit einem Eßlöffel feinem Salz bestreut, auf die Brust gelegt und nachdem der Rücken gebräunt ist, wieder umgedreht. Unter Zugießen der Brühe, die man inzwischen entfettete, wird die Gans unter öfterem Begießen fertig gebraten. Nach Belieben gibt man an die Gans einen Stengel Beifuß oder einen Apfel und eine Zwiebel. Läßt man $\frac{1}{4}$ zerriebenen Saucenwürfel mitbraten, bekommt die Sauce einen sehr feinen Geschmack und eine ideale Farbe.

241. Gänsebraten 2.

Eine mäßig fette, fleischige Gans (Bratgans) wird, nachdem sie vorbereitet, mit Salz eingerieben, mit soviel Wasser als man Sauce braucht (zuzüglich $\frac{1}{4}$ Liter zum Verdampfen) begossen, das nötige Salz, $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel, ev. Beifuß hinzugeben, und unter öfterem Begießen fertig gebraten.

242. Gänsebraten 3.

Ist die Gans mager, so wird sie, nachdem sie vorbereitet und mit Salz eingerieben ist, mit 60 Gramm hellbrauner Palmona oder Butter übergossen, 10–15 Minuten unter Begießen mit dieser gebraten, dann Wasser, Saucenwürfel und Beifuß dazugegeben und wie in voriger Nummer

fertig gebraten. Die Sauce sieht man durch, macht sie sämig und schmeckt sie mit Salz ab.

243. Gänsebraten 4.

Für ländliche Verhältnisse und für solche, wo keine Zeit und kein Herd zur Verfügung stehen, verfährt man folgendermaßen:

Die vorbereitete Gans wird, nachdem sie mit Salz eingerieben ist, in eine tiefe Pfanne, zu der ein Deckel vorhanden ist, oder in einen länglichen Schmortopf gelegt. Dazu kommt 1 Zwiebel, 1 Apfel, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, 2 Liter kochendes Wasser, 1 Brotrinde. Die Pfanne wird geschlossen und frühzeitig zum Bäcker getragen. An die Sauce gibt man einen Eßlöffel Kartoffelmehl, das man in kaltem Wasser anrührt und mit der Sauce einmal aufkochen läßt.

244. Entenbraten.

Die gut vorbereitete Ente wird mit 1 Eßlöffel Salz eingerieben, mit soviel kochendem Wasser begossen als man Sauce braucht, das nötige Salz und 1 kleines Stückchen Saucenwürfel, den man erst auflöst, hinzugegeben und unter öfterem Begießen in 1 – $1\frac{1}{2}$ Stunden, je nach der Größe, in gut heißem Ofen gebraten. Die Sauce fertig gestellt wie bei Gänsebraten.

245. Tauben. (6 Personen.)

Zutaten: 6 junge fleischige Tauben, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 100 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Zubereitung: Die Tauben werden gerupft, gesengt, ausgenommen, die Beinchen, nachdem man einen kleinen Einschnitt am Gelenk gemacht hat, abgeknickt, die Sehnen herausgezogen und abgeschnitten, gewaschen, je mit einigen Prisen Salz eingerieben, dressiert, d. h. die Flügel nach rückwärts umgebogen, die Beinchen zusammengebunden, so daß sie am Rumpf liegen. Sie werden neben einander in die Pfanne gelegt, mit hellbrauner Butter begossen, unter Begießen mit Butter 10 Minuten gebraten, dann der Rahm nebenher gegossen und unter öfterem Begießen weiter gebraten. Das kochende Wasser wird nach und nach hinzugegeben, die Sauce,

wenn nötig, mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kartoffelmehl sämig gemacht, auf Salz geprüßt.

246. Gefüllte Tauben.

$\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch wird sehr fein gewiegt, mit 1 abgeriebenen Weißbrot, das man eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, oder in $\frac{1}{16}$ Liter Milch zu einem Kloß abgebacken hat, 1 Teelöffel Salz, 1 Eigelb, 1 Prise Pfeffer, sehr gut vermischt, abgeschmeckt und die Farce in die Täubchen gefüllt, so daß die Füllung in Kropf und Bauch gleichmäßig verteilt ist.

Will man die Tauben entbeinen, so nimmt man sie nicht aus, damit die Bauchdecke ganz bleibt, schneidet das Rückgrat entlang auf und schiebt das Fleisch von den Knochen, wobei man die Kugelgelenke und Beingelenke am besten bemerkt, dort die Knochen abschneidet und die Knöchelchen herausnimmt. Der Hals wird nicht bis obenhin aufgeschnitten, sondern Schlund und Gurgel herausgezogen, das Brustbein frei gelegt und herausgenommen, die Haut den Rippen entlang abgetrennt und am unteren Ende vorsichtig abgeschnitten, das Berippe herausgehoben und den letzten Schnitt am Steiß recht vorsichtig getan. Das so ausgebeinte Täubchen wird vorsichtig gewaschen, regelrecht mit dem Innenteil nach oben ausgebreitet, jedes mit einigen Prisen Salz bestreut, mit Farce belegt, obenauf in die Mitte je eine in Butter gedünstete Leber, die Haut über die Fülle gezogen, zugenäht, umgewendet und in die natürliche Form gedrückt. Der Hals wird nach hinten gezogen, die Flügel, in denen man das äußerste Knöchelchen ließ, nach hinten gedrückt, das Ganze überhaupt so dressiert, als ob die Knochen noch darin seien. Der guten Form halber läßt man auch den ersten Beinknochen am Keulchen. Zu Pasteten entfernt man diesen jedoch ebenfalls. Tranchiert werden die Tauben, nachdem sie gebraten, wie in voriger Nummer mitten, und wenn sie weiter reichen sollen, noch einmal schräg quer durch.

Junge Hähne und Rebhühner, überhaupt alles kleine Geflügel kann man ebenso entbeinen.

247. Hähnchen zu braten.

Junge Hähnchen werden, wenn sie mager, d. h. ohne Fett sind, und wie Tauben vorbereitet sind, dressiert, mit

2 dünnen Speckplatten umbunden und wie diese weiter behandelt, nur 20 Minuten länger gebraten.

248. Wiener Backhähnel. (6 Personen.)

Zutaten: 3 junge Hähnel, 2 Eßlöffel Salz, 2 Zitronen, 100 Gramm Mehl, 2 Eier, 5–6 Eßlöffel feingeriebenes Semmelmehl, 3 Pfund Palmin, 1 Liter feines Öl (Oliven-, Senf-, Buchecker- oder Sesamöl.)

Zubereitung: 30 Minuten vor dem Anrichten werden die noch warmen Hähnel einen Moment in kochendes Wasser gehalten, schnell gerupft, gesengt, gestoppelt und ausgenommen, in zwei Hälften geteilt, nochmals überspült, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, in Mehl gewendet. Die Eier werden gut mit etwas Mehl und Öl verrührt, die Hähnel durchgezogen, mit Semmel bestreut, in der bereits zum Dampfen gebrachten Fettmischung langsam gebacken und zwar so, daß immer nur zwei zugleich hinein kommen, und die zuerst in das Fett gegebenen auch zuerst wieder herausgenommen werden. Nachdem die Hähnel abgetropft, eventuell mit Löschpapier entfettet sind, legt man sie im Kreise auf eine runde oder der Länge nach nebeneinander auf eine ovale Platte, garniert sie mit gefüllter Peterilie und Zitronenschale.

249. Rebhuhn zu bereiten.

3 junge Rebhühner werden gerupft, gesengt, Kopf und Pfoten abgeschnitten, gut abgestoppelt, gewaschen und mit einem Fleischtuch abgetupft. Nachdem sie innen und außen mit Salz eingerieben sind, werden sie dressiert, mit dünnen Speckplatten umbunden, mit 80 Gramm hellbrauner Palmona übergossen und unter Zugießen von $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm und soviel Wasser als man Sauce benötigt bei öfterem Be- gießen $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten.

250. Altes Rebhuhn.

Solches wird, nachdem es vorbereitet, dressiert und mit Salz eingerieben ist, mit angebratenen Speckwürfeln gefüllt, dann von allen Seiten in reichlich Palmona angebraten, in einen Schmortopf gelegt, obenauf eine Scheibe Speck, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, die Bratbutter hinzugegeben und $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden gedämpft.

251. Altes Rebhuhn in Sauerkraut.

2 $\frac{1}{2}$ Pfund Sauerkraut werden, falls das Kraut zu sauer ist, mit lauem Wasser begossen, ausgedrückt, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinesfett, 1 geschälten, klein geschnittenen Apfel, 1 kleingeschnittenen Zwiebel zum Kochen gebracht, die vorbereiteten, halbierten, in Speck und Palmona angebratenen Rebhühner dazwischen gelegt und alles drei Stunden gedämpft, wenn nötig, etwas kochendes Wasser nachgegossen und das Kraut, sobald es weich ist, mit 1 Teelöffel Mehl bestäubt, gewendet und nochmals aufgekocht. Das Kraut darf keine Brühe haben, ohne trocken zu sein.

252. Schneehuhn.

Wird ebenso vor- und zubereitet wie junges Rebhuhn.

253. Fasanen zu braten.

Die Fasanen müssen gut abgehängt sein. Sie werden gerupft, gut gefengt, Hals samt Kopf sauber abgeschnitten, nachdem unterhalb des Schnabels Schlund und Burgel abgelöst und da, wo man den Hals abzuschneiden gedenkt, herausgezogen. (Siehe Geflügelausnehmen.)

Sollen Flügel und Hals mit Kopf zur Garnitur dienen, so werden diese trocken gut abgewischt. Der gut gefäuberte Fasan wird mit Salz eingerieben, mit dünnen Speckplatten umbunden, mit reichlich hellbrauner Butter (60 Gramm) oder Palmona begossen und unter Zugießen von $\frac{1}{8}$ Liter Rahm oder kochender Milch 30–40 Minuten gebraten.

Die Sauce wird wie üblich fertig gemacht, gut abgeschmeckt. Zum Anrichten schneidet man eine lange, 3–4 Zentimeter dicke Brotplatte zurecht, welche so lang, eher ein wenig länger wie der Fasan sein muß, und ebenso breit. Diese Platte bäckt man in Palmin und Palmona goldgelb, bestreicht die Porzellanplatte, auf welcher der Fasan angerichtet werden soll, die Mitte entlang mit einer Mischung von Eiweiß und Mehl, drückt die Brotplatte darauf und stellt sie warm, damit das Brot festsetzt. Auf diese Brotplatte (Sockel) wird der gut tranchierte, wieder zusammengesetzte, event. mit einigen Zahnstochern zusammengehaltene Fasan gesetzt, der an einen Garnierspieß aufgestückte Hals, an den man unten eine weiße Papierkrause befestigt, damit die Federn den Braten weniger berühren,

in natürlicher Form an den Fasan in den Sockel gesteckt. Die Flügel werden ausgespreizt, an den Seiten unter den Fasan geschoben, das Ganze mit gefüllter Petersilie umlegt, in die man abwechselnd Salatherzchen und Röschen aus Radieschen steckt. Auf jeder Seite können je 4 Zitronenachtel im richtigen Abstand liegen.

254. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden vorbereitet wie Fasan. Da wo man sonst den Kopf mit Hals abschneidet, wird nur die Haut vorsichtig eingeritzt und über den Kopf gezogen, am Schnabel abgelöst. Die Augen werden ausgestochen, die Tierchen recht vorsichtig ausgenommen, die Galle von den Eingeweiden entfernt, auch der Magen beseitigt, Leber und Gedärme mit Inhalt beiseite gelegt. Die Schnepfen werden gut abgewischt, mit Salz eingerieben, der Schnabel durch die Brust bis in den Rücken gestochen, die Füße zurückgebogen und zusammengebunden. Nachdem man sie mit dünnen Speckplatten umbunden, werden sie mit reichlich Butter (20 Gramm pro Schnepfe) und Rahm 25 – 45 Minuten unter öfterem Begießen gebraten, die Speckscheiben abgenommen und nochmals einige Minuten überbraten, mit Schnepfenbrötchen umlegt, serviert.

255. Schnepfenbrötchen.

Leber und Gedärm (mit Inhalt) der Schnepfen werden fein gehackt oder gewiegt. Vom Bratspeck wird ein Teil in sehr kleine Würfelchen geschnitten, besser gehackt, in eine Kasserole und die gehackten Eingeweide hinzugegeben und verrührt. Nachdem man noch eine Messerspitze feingewiegte Zitronenschale, ebensoviel fein gewiegte oder geriebene Schalotte, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel fein geriebene Semmel, einige Eßlöffel Rotwein, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Teelöffel Salz daran gegeben hat, wird das Ganze gedämpft (8 – 10 Minuten), auf Weißbrotschnitten, die man in Palmona röstete, gestrichen, und die Schnepfen damit umlegt, auch apart serviert.

256. Bekaffinen zu braten.

Diese gehören zur Gattung der Schnepfen, sind teilweise etwas kleiner wie diese und werden wie Schnepfen zubereitet.

257. Krammetsvögel zu braten.

Diese werden vorbereitet, der Magen entfernt, die Tierchen gut abgewischt, die Flügelchen zurückgebogen, die Beinchen mit einem Faden zusammengebunden, je mit einigen Prisen Salz eingerieben, nebeneinander in eine schmale Pfanne gelegt, mit reichlich hellbrauner Butter (10 Vögel 100 Gramm) übergossen, in dieser unter öfterem Uebergießen 15–20 Minuten gebraten. 5 Wachholdern zerdrückt man, kocht sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser einmal auf, gibt dies (durchgeseiht) und $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein zum Bratenfond, salzt nach Geschmack und läßt die Sauce aufkochen, gießt von dieser etwas über die Vögel und garniert sie mit gefüllter Petersilie.

258. Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn wird gerupft, mit kochendem Wasser überbrüht, nachdem er ausgenommen. In- und auswendig mit Salz eingerieben, wird er einige Tage in mäßig sauern Essig gelegt. Am Tage des Gebrauches wird er mit einem Fleischtuch abgetupft, dicht mit feinen Speckfäden gespickt, mit 100 Gramm Butter oder Palmona übergossen, unter Zugießen von 3 Löffeln sauern Rahm, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein und unter öfterem Begießen $\frac{3}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten oder gedämpft.

Ragouts und ähnliche Gerichte.

Unter Ragouts versteht man mehr oder weniger große, gekochte oder gebratene, mit einer pikanten Sauce verbundene Fleischstücke von sämtlichen Schlachtieren, Wild, Geflügel und Fisch. Ohne teure Zutaten wie feine Weine, Champignons, Trüffeln und dergl. zubereitet, können Ragouts gut dem einfachen Tische als vorteilhaftes Fleischgericht dienen, wobei allerhand Fleischreste gut zur Geltung kommen, und, da die Sauce beim Ragout eine Hauptrolle spielt, kann man sich mit dieser nach der Personenzahl richten und am Fleisch sparen.

Feinere Ragouts dienen als Eingangs- und Zwischengerichte bei größeren Essen, auch als Herrenfrühstücke und dergl.