

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Rheinisches Kochbuch oder Anleitung zur
Bereitung der ausgesuchtesten, geschmackvollsten und
größtentheils noch nicht bekannten Speisen, als Suppen,
Saftbrühen, Fleisch- und Mehlspeisen ...**

Stolz, Josef

Karlsruhe, 1840

Zubereitung von Schwarzwild.

urn:nbn:de:bsz:31-55122

sachte 3½ Stunden kochen, dann ziehe es von dem Feuer zurück und lasse es noch eine Stunde in dem Gefäß liegen, dann ziehe das Spanferkel aus der Brühe heraus und beschwere es zwischen zwei Brettchen, damit es eine schöne Form erhält; ist es dann erkaltet, so nehme es aus der Serviette und reinige es vom Anhängenden; hierauf gebe auf eine lange Platte eine schöne zusammen gelegte Serviette, lege es darauf und garnire es schön. Man kann auch saure Sulz oder Aspic (s. Aspic), welche aus der durchgelassenen Brühe gemacht wird, darum garniren.

Bubereitung von Schwarzwild.

452. Schwarzwild à la Bourgeois.

Nehme so viel Schwarzwild, als man zu einer Platte nöthig hat, von dem Carré oder der Brust, ist es gut gereinigt und abgeschaben, dann gebe es in ein Geschirr nebst vier ganzen Zwiebeln, einigen gelben Rüben, drei Lorberblättern, so viel Salbeiblättern, einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren, einigen Citronenscheiben, ganzem Gewürz, etwas Salz, ferner einer Bouteille weißem Wein und eben so viel Wasser und lasse dieß zugedeckt langsam drei Stunden kochen, bis die Schwarte weich ist, dann nehme es aus der Brühe heraus, lasse es gut verkühlen und bringe es, in gleiche Portionen geschnitten, in ein anderes Geschirr und gebe folgende Sauce darüber: Vier starke Hände voll geriebenes Schwarzbrot wird in zwei Ei groß Butter langsam geröstet, bis es stark braun geworden, dann rühre einen Eßlöffel voll fein gehackte Schalottenzwiebeln und eben so viel Mehl darunter, lasse es auch eine Minute damit rösten, dann fülle es mit vier Gläsern voll von der durchgeseiten und von dem Fett befreiten Brühe, worin das Wildpret gekocht hat, auf, gebe noch zwei Gläser voll rothen Wein, einige Citronenscheiben ohne Kern, zwei Lorberblätter, zwanzig fein gestoßene Wachholderbeeren und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, lasse es aufkochen, gebe es über das Ragout und lasse es langsam auf schwachem Feuer ½ Stunde kochen, nehme auch das Fett davon und richte es auf eine tiefe Platte an.

453. Rippen von Schwarzwild aux Truffes.

So viel Rippen, als man zu einer Platte nöthig hat, werden auf dieselbe Art wie die Schweinsrippen geschnitten und etwas breit geklopft, dann auf beiden Seiten mit fein unter einander gestoßenem Pfeffer, Salz und Wachholderbeeren bestreut, dann in ein flaches Geschirr gelegt und klar gemachte Butter darüber gegeben. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten bringe das Geschirr auf das Feuer und lasse die Rippen schnell von einer Seite braten, dann wende sie um und lasse sie auch auf der andern Seite schöne Farbe nehmen, hierauf lege sie franzartig auf die Platte und gebe folgende Sauce darüber: 4–6 in Scheiben geschnittene Trüffeln werden auf das Geschirr, auf welchem die Rippen gebraten wurden, gelegt und mit einem Lorberblatt eine Minute gedämpft, dann gebe zwei Gläser voll Coulis (s. Coulis), ein Glas Consommé und ein Glas rothen Wein dazu und lasse es bis zur Hälfte einkochen.

454. Filets von Schwarzwild.

Von einem Schwarzwildrücken werden die zwei Filets heraus geschnitten und, nachdem man die Schwarte heruntergezogen, fein gespickt, hierauf in eine Schüssel gelegt und Folgendes darüber gegeben: Zwei Hände voll Salz, drei Lorberblätter, einige Salzbeiblätter, etwas Basilicum, Thymian, gestoßener und ganzer Pfeffer, eine halbe Hand voll Wachholderbeeren, einige Zwiebeln in Scheiben und etwas Petersilie, auch einige Schalottenzwiebeln und Citronenscheiben werden unter einander gemischt und über die Filets gegeben oder diese damit eingerieben, worauf man sie zwei Tage zugedeckt stehen läßt; alsdann gebe in ein passendes Geschirr einige Speckbatten und lege die Filets, nachdem sie gut gereinigt sind, darauf, darum aber einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und gelbe Rüben, vier Lorberblätter, etwas Thymian, einige Salzbeiblätter, dann auch $\frac{1}{4}$ Pfund klare Butter, decke nun ein mit Butter bestrichenes Papier darauf, fülle es mit zwei Gläsern voll Wein und eben so viel Fleischbrühe auf, auch etwas Salz und ganzes Gewürz dazu und lasse sie langsam, oben und unten Kohlenfeuer, $2\frac{1}{2}$ Stunden dämpfen, bis sie oben gut glasirt sind, dann gebe sie auf die Platte und folgende Sauce darüber: Dämpfe mit einem Ei groß Butter einen Kochlöffel voll Mehl langsam auf schwachem Kohlenfeuer ganz hochgelb, dann

gebe einen Suppenlöffel voll Consommé zu dem Saft, in welchem die Filets gedämpft wurden, lasse es recht gut damit aufkochen und dann durch ein Sieb laufen, nehme auch das Fett davon, dann gebe den Saft zu dem gelb gedämpften Mehl, verrühre es gut auf dem Feuer, gebe noch ein Glas Wein dazu, lasse die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde verkochen, dann gebe sie durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr, sammt einer Hand voll Kapern und etwas Pfeffer, lasse sie einige Minuten damit langsam kochen und gebe sie nun über die Filets.

NB. Man kann auch eine süße Sauce, mit eingemachten Johannisbeeren und Wein aufgekocht, darüber geben.

Bubereitung von Rothwild.

455. Filets von Reh.

Von einem Reh Rücken werden die Filets herausgeschnitten, die Haut davon gemacht, dieselben schön abparirt und fein perlentartig gespickt; hierauf gebe in ein passendes Geschirr dünne Speckbatten, darauf aber einige Scheiben rohen Schinken, auch einige Zwiebeln und gelbe Rüben, in Scheiben geschnitten, zwei Lorberblätter, etwas Thymian und zwei Gewürznägelein, und auf dieses die Filets; darüber aber gebe $\frac{1}{4}$ Pfund klar gemachte Butter und decke das Ganze mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu; gieße auch eine halbe Bouteille weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe sammt etwas Salz dazu; bedecke es nun mit einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel und lasse es $1\frac{1}{2}$ Stunden auf Kohlenfeuer dämpfen, bis es auf der gespickten Seite schön braungelb glasirt ist, auch muß von dem untern Fett öfters das obere begossen, auch das Feuer auf dem Deckel gut unterhalten werden. Ist es Zeit zum Anrichten, dann gebe die Filets auf die Platte und zu dem Zurückgebliebenen einen Suppenlöffel voll jus, koche dieses mit einander auf und lasse es durch ein Sieb und nehme auch das Fett davon, den Saft aber koche bis zur Glacedike ein und glasire die Filets damit; zu der übrigen Glace gebe ein Trinkglas voll gute Coulis und $\frac{1}{2}$ Schoppen