

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Braten von wildem Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

437. Apfelbrand.

Nehme 10 Stück Borsdorfer Äpfel, schäle dieselben und schneide sie würflicht, ferner $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenmark, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, $\frac{3}{4}$ Pfund Schwarzbrot, welches vorher auf dem Reibeisen gerieben, auf dem Feuer mit etwas Butter geröstet, dann mit einem Schoppen rothen Wein angefeuchtet worden, menge alles unter einander nebst 6 Eiern gelb; diese Masse wird nun in ein Auflaufblech gefüllt, im Ofen in einer Stunde gar gebacken. Soll es servirt werden, so wird in die Mitte mit einer Zitrone ein Loch gedrückt und Rhum hinein gegossen, dieser angezündet und so brennend servirt.

 Braten von wildem Geflügel.

438. Gebratener Auerhahn.

Wenn der Auerhahn rein gerupft ist, wird er ausgegenommen, mit grobem Speck, welchen man vorher mit Salz und Pfeffer vermengt hat, gespickt, dann dressirt und in eine dazu passende Casserole mit Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Zitronen, etwas gutem Schinken und einem Schoppen guten Wein nebst Salz eingerichtet und darin auf dem Feuer gar gemacht; sollte er anbraten wollen, so wird etwas Bouillon zugegossen und derselbe so weich gedämpft. Ist der Hahn alt, so kann er 4 bis 5 Stunden dämpfen; beim Anrichten wird er herausgenommen, von der Sauce das Fett weggehoben und dieselbe durch ein Sieb über den Braten angerich-

tet. Auch kann mit der Sauce etwas saurerer Rahm aufgekocht werden. Der also zubereitete Auerhahn kann auch auf dem Reibeisen gerieben und auf dem Butterbrod gegeben werden.

439. Gebratener Fasan.

Wenn der Fasan gereinigt ist, wird er dressirt und in dünnen Speck eingebunden. Ist er jung, so ist es sehr gut, wenn man ihn am Spieß bratet; ist er aber alt, so richte man ihn in eine Casserole ein mit Butter, Zwiebeln und Salz und lasse ihn so weich dämpfen; will er anbraten, so gieße man immer etwas Bouillon zu; dann angerichtet, von der Sauce das Fett weggenommen und diese über den Braten durch ein Sieb gegeben und servirt.

440. Gebratene Feldhühner.

Werden behandelt wie die Fasanen; auch können sie mit Trüffeln Nr. 162 gefüllt und gebraten werden.

441. Gebratene Haselhühner.

Werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 439 die Fasanen.

442. Gebratene wilde Gans.

Wenn die Gans rein gemacht ist, wird sie mit grobem Speck, welcher mit etwas feinem Pfeffer und Salz vermengt worden ist, gespiet, dann in eine Casserole gelegt, mit etwas Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Zitronen und ein wenig Lorbeer gedämpft. Wenn die

Gans halb weich ist, wird ein Glas guter Wein daran gegossen und sie noch vollends weich gedämpft. Kurz vor dem Anrichten schütte man $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm dazu, lasse es noch einige Mal aufkochen, dann angerichtet und die Sauce durch ein Sieb über den Braten gegossen.

443. Gebratene wilde Enten.

Werden gereinigt und dressirt, in eine Casserole mit Butter und Gewürz eingerichtet und weich gedämpft; zu diesem Braten können etwas bittere Drangenschalen gegeben werden; man schneide nämlich die Schale von einer bitteren Orange dünn weg und gebe sie in die Casserole zum dämpfen mit der wilden Ente. Beim Anrichten wird das Fett von der Sauce genommen und diese durch ein Sieb über den Braten gegeben.

444. Gebratener Birkhahn.

Wird behandelt wie der Auerhahn Nr. 438 und servirt. Auch dieses Geflügel kann gleich dem Auerhahn auf Butter gegeben werden.

445. Gebratene Schnepfen.

Wenn sie gereinigt sind, werden sie gebraten wie der Fasan Nr. 439 und die Schnitten dazu fertig wie Nr. 190, angerichtet und servirt.

446. Gebratene Wachteln.

Wachteln sind am besten, wenn man sie am Spieß bratet, mit Butter begießt und salzt. In Ermanglung

eines Spießes können sie auch in Butter gedämpft und mit einer guten Jus servirt werden.

447. Gebratene Lerchen.

Wenn die Lerchen gerupft sind, werden sie am Spieß gebraten, ohne sie auszunehmen. Man thue dieselben nämlich an den Spieß, begieße sie mit Butter und salze dieselben; in einer Stunde sind sie gar. Dann werden sie weggenommen, der Magen heraus gedrückt, angerichtet und mit fein geriebenem, in Butter geröstetem Brod abgeschmälzt und servirt. In Ermanglung eines Spießes können sie auch in einer Casserole in Butter gebraten werden.

448. Gebratene Krammetsvögel.

Wenn sie gerupft und ausgenommen sind, werden sie mit etwas Butter, Salz und Zwiebeln, auch etwas Wachholderbeeren in eine Casserole gerichtet und gebraten. Beim Anrichten werden sie mit in Butter geröstetem Brod abgeschmälzt; auch können diese Vögel in Speck eingebunden und am Spieß gebraten werden.

449. Gebratene Becassinen.

Die Vögel werden rein gemacht, ausgenommen, dressirt, in dünnen Speck eingebunden und in Butter oder am Spieß gebraten, gesalzen, angerichtet und mit dem Speck nebst einer guten Jus zur Tafel gegeben.
