

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 zahmem oder kleinem Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-56388

Zahmes oder weißes Geflügel.

450. Gebratene junge Hühner.

Wenn die Hühner gerupft und gepuht sind werden sie dressirt, in Speck eingebunden und am Spieß gebraten. Man stecke sie nämlich an den Spieß und begieße sie mit zerlassener Butter; ist eine halbe Stunde vergangen, so werden sie gesalzen, in einer Stunde sind sie gar gebraten, dann angerichtet und mit einer guten Jus servirt.

451. Gefüllte junge Hühner.

Diese Hühner werden behutsam gerupft und rein gemacht, dann wird die Haut auf der Brust leicht von dem Fleisch gehoben, aber sehr Acht gegeben, daß die Haut kein Loch bekomme. Nun fülle man mit der Wurstspritze die Farce Nr. 3 hinein; auch kann eine Brodfarce hinein gegeben werden; man nehme nämlich etwas Weißbrod und erweiche es im Wasser, drücke es wieder aus, dämpfe es in Butter ab, gebe dann etwas Salz nebst Eier dazu, fülle damit die Hühner und brate sie am Spieß oder in einer Casserole in Butter.

452. Gebratener Kapaun.

Der Kapaun wird rein gemacht, dressirt, in Speck eingebunden und entweder am Spieß, oder in einer Casserole in Butter gebraten und hierauf mit einer guten Jus servirt.

453. Gebratener welscher Hahn mit Trüffeln.

Wenn man ihn abgethan hat, so wird er gleich ganz gereinigt, dann fülle man ihn mit Trüffeln Nr. 161, binde ihn zu und lasse ihn so einige Tage hängen. Wenn man ihn braten will, wird er mit Speck eingebunden und in eine Casserole mit Butter, Zwiebeln und Salz eingerichtet und gar gemacht.

454. Gebratene Gans mit Kastanien.

Wenn die Gans gepugt und gereinigt ist, wird sie auf folgende Weise mit Kastanien gefüllt: man reinige Kastanien von der Schale und dämpfe sie in Butter mit fein gehackter Petersilie und Zwiebeln nebst etwas Salz nur einige Minuten; die Gans damit gefüllt, die Oeffnung zugenäht und sie gut weich gebraten. Eine gute Gans braucht nur mit etwas fetter Bouillon, Salz und Zwiebeln zugesetzt zu werden, weil sie bald von ihrem eigenen Fett von sich gibt. Will sie anbraten, so gebe man immer etwas Bouillon dazu bis sie weich ist, dann gebe man sie mit der Sauce, worin sie gebraten ist zur Tafel, zuvor muß aber das Fett davon abgenommen seyn.

455. Gebratene Enten mit Kastanien.

Enten werden auf dieselbe Weise gebraten wie die Gans Nr. 454.

456. Gebratene, gespickte Tauben.

Wenn sie gereinigt sind, werden sie dressirt und auf der Brust fein gespickt, dann gebraten wie die Hühner Nr. 450.

457. Gefüllte Tauben.

Siehe Nr. 451, mit derselben Brodfarce gefüllt und gebraten, dann mit Jus servirt.

458. Perlhühner, gebraten.

Auf dieselbe Weise wie Nr. 438.

459. Welcher Hahn, mit Kartoffeln gefüllt.

Wenn der Hahn rein gemacht und einige Tage abgelegt ist, so werden rohe Kartoffeln rund abgedreht, mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst Salz nur einige Minuten in Butter gedämpft, der Hahn damit gefüllt, dann gut gebraten und mit guter Jus zur Tafel gegeben.

Lamm- und Hammelsbraten.

460. Lamnbraten.

Vom hintern Theil des Lammes wird der Schlegel oder Ziemer genommen, gesalzen und mit Butter am Spieß oder im Ofen gebraten, dann mit einer guten Jus servirt.

461. Hammelschlegel, am Spiels gebraten.

Wenn der Schlegel gut abgelegt ist, wird er geklopft, mit etwas Knoblauch gespickt und am Spieß in drei Stunden gar gebraten. Während des Bratens wird er mit Butter begossen und sodann mit einer guten Jus servirt.
