

# **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**

Wildbraten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56388**

gar gemacht wie Nr. 210, angerichtet, das Fett von der Sauce genommen und diese über den Braten gegeben und servirt.

---

### Wildbraten.

#### 469. Rothwildbraten.

Vom Rothwild, nämlich vom Hirsch, Hirschkuh, Schmalthier oder Wildkalb können Ziemer oder Schlegel zu Braten genommen werden; diese werden abgehäutet, mit Speck fein gespickt und einige Tage in Essig gelegt; ist das Fleisch von einem Kalb, so ist es genug, wenn es einige Stunden im Essig liegt; dann wird es auf folgende Weise gar gemacht: gebe in eine Casserole etwas Butter und lasse ihn heiß werden, dann lege das Fleisch hinein nebst Salz, Zwiebeln, Pfeffer, etwas Zitronen und lasse es zusammen weich dünsten; will der Braten angehen, so gebe man immer etwas Bouillon dazu; ist er bald weich, so gieße man etwas sauern Rahm zu und wenn er gar ist, so nehme man ihn heraus, hebe das Fett von der Sauce ab, diese dann durchgeseiht und servirt.

---

#### 470. Rehwildbraten.

Nachdem der Braten gespickt und gebeizt worden ist, wird er mit Butter und Salz am Spieß oder im Ofen gebraten; wenn man ihn im Ofen bratet, so werden auch Zwiebeln, Pfeffer und etwas Zitrone zugesetzt; ist er bald weich, so wird saurerer Rahm zugegossen. Beim

Anrichten wird das Fett von der Sauce genommen, diese über den Braten gegeben und servirt. Auch kann der saure Rahm weggelassen und die Sauce ohne diese über den Braten gegeben werden.

---

#### 471. Haasenbraten.

Wie Nr. 470.

---

#### 472. Fischotterbraten.

Wenn der Otter gestreift, d. h. das Fell weggenommen ist, wird er rein gemacht und in Essig gelegt; nach Verfluß von 2 bis 3 Tagen, je nachdem er jung oder alt ist, wird er herausgenommen und auf dieselbe Weise gar gemacht wie Rothwild Nr. 469. Gut ist es, wenn man ihn, ehe er in Essig kommt, einen Tag in frisches Wasser legt, um ihm seinen thranigen Geschmack zu nehmen.

---

#### 473. Rehbraten mit Kräutern.

Nehme dazu einen Schlegel und häute ihn ab, dann hacke feine Kräuter, als Schalotten, Petersilie, etwas Zitrone, gebe Salz und Pfeffer daran, nehme hierauf ein spitzes Holz und mache Oeffnungen in den Schlegel an verschiedenen Stellen und drücke die Kräuter hinein; dann wickle den Braten in Schweinsnetze und mache ihn auf dieselbe Weise gar wie Nr. 469, nur wird von der Sauce der saure Rahm weggelassen, diese darüber angerichtet und servirt.

---

#### 474. Rothwild mit Kräutern.

Wird auf dieselbe Weise gemacht wie Nr. 473.

---