

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

Kalte Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56388

auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint. Dann nehme man von der Farce Nr. 502 und fülle sie damit, menge aber unter die Farce etwas würflicht geschnittene Trüffel, nähe dann den aufgeschnittenen Theil der Ente zu, mache sie in einer Casserole mit Speck, Schinken und Schalotten gar, lasse sie dann erkalten und schneide diesen in beliebige Scheiben, wormit sodann die vorher gemachte Pastete gefüllt und in einem ziemlich heißen Ofen in 2 Stunden gebacken wird. Ist sie etwas erkühlt, so wird sie mit der Aspice Nr. 259 angefüllt und wenn die Aspice gebunden ist, kann sie servirt werden.

508. Pastete von Lerchen, Krammetsvögeln und Schnepfen.

Wie Nr. 502.

Kalte Fleischspeisen.

509. Farcirter Kapaun mit Aspice.

Wenn der Kapaun rein gemacht ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und die Veine herausgenommen; dann bereite man die Farce Nr. 498, menge darunter etwas würflicht geschnittene, gesalzene und weich gekochte Zunge nebst Trüffel, fülle den Kapaun damit, nähe den aufgeschnittenen Theil wieder zu und koche ihn in einer Casserole mit Speck, Schalotten, Gelberüben, Salz und etwas weißer Bouillon gar, auch lege man drei gebrühte Kalbsfüße dazu; ist der

Rapaun weich, so nehme man ihn heraus, lasse das Zurückgebliebene aber noch fortkochen bis die Kalbsfüße weich sind, dann seihe man es durch ein Sieb, hebe das Fett rein davon weg und mache davon ein Aspic, drücke nämlich etwas Zitronensaft und drei zerklöpfte Eierweiß hinein, rühre es auf dem Feuer ab; wenn es kocht, weggenommen, mit einem festaufliegenden Deckel zugedeckt und Gluth darauf gelegt; so lasse es einige Zeit stehen, daß sich das Eierweiß gut zusammen zieht, hierauf seihe es durch eine Serviette und lasse es auf dem Eis stehen; alsdann nehme den Rapaun, mache die Fäden heraus und schneide ihn in Scheiben, lege ihn wieder zusammen und garniere ihn mit Aspic.

510. Farcirte junge Hühner.

Wie Nr. 509; auch der welsche Hahn kann auf dieselbe Weise farcirt werden.

511. Farcirter Fasan.

Wenn der Fasan rein gemacht ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und die Veine herausgenommen, dann bereite man folgende Farce: nehme 2 schöne Gänselebern und schabe sie fein, dann treibe dieselben durch ein Sieb; nehme 1 Pfund Trüffel, reinige sie, schneide dieselben würflicht und dämpfe sie in Butter nebst Salz und rühre sie mit der Gänseleber durch einander; damit wird der Fasan gefüllt, der aufgeschnittene Theil wieder zugenäht, demselben eine schöne Form gegeben, dann in einer Casserole mit Speck, Schalotten, Salz, brauner Bouillon und 3 Kalbsfüßen

gar gemacht, herausgenommen, die Aspice wie Nr. 509 fertig gemacht und dann der Fasan auf dieselbe Weise wie der Kapaun angerichtet.

512. Farcirte Feldhühner.

Werden auf dieselbe Art bereitet wie Nr. 511 der Fasan, nur nach Verhältniß für ein, zwei oder drei Feldhühner die Farce gemacht.

513. Farcirte Wild-Enten.

Werden auf dieselbe Weise farcirt wie Nr. 509, nur daß an die Stelle des Hühnerfleisches zu der Farce, Entenbrustfleisch genommen wird.

514. Marbré von Haas.

Von einem schönen Haasen wird das Fleisch von Bein und Haut rein weggenommen, fein gehackt, dann gestossen und durch ein Sieb getrieben. Alsdann wird ein Pfund geräucherter Speck fein würflicht geschnitten, nebst einem Pfund gesalzener und gekochter Zunge und 1 oder 2 Pfund Trüffel; auch können einige in Essig eingemachte Gurken dazu genommen werden; dieß alles zusammen wird nebst Salz, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Pfund geschabten Speck gut durch einander gemacht. Hierauf lege man eine Casserole mit feinem Speck aus, drücke die Masse hinein und backe sie im Ofen gar. Dieselbe kann zwei Stunden im Ofen backen, dann läßt man sie in der Casserole kalt werden, nimmt sie sodann heraus, den Speck rings herum weggeschnitten, nach

dem in beliebige Scheiben angerichtet, mit der Aspice Nr. 259 garnirt und servirt.

515. Marbré von Rothwild.

Wie Nr. 514; auch kann das Marbré in eine Form in die Aspice eingerichtet werden, dann daraus gestürzt und servirt.

516. Schwarzwild in oder mit Aspice.

Wenn das Schwarzwild gebrannt ist, wasche man es rein und siede es in folgendem Sud: gebe das Wild in eine Casserole, dazu einige Kalbsfüße, Wasser, Essig, Pfeffer, Nelken, Zitronen, Salz und Wachholderbeeren, nebst etwas Lorbeerblättern, und lasse es so weich sieden. Alsdann nehme man dasselbe heraus, seihe den Sud durch ein Sieb, nehme das Fett davon weg, und wenn es etwas erkühlt ist, so gebe man einige gut zerflopfte Eierweiß dazu, rühre es auf dem Feuer ab und lasse es dann durch eine Serviette; wenn nun die Aspice kalt und gebunden ist, so kann das Wild damit garnirt oder in eine Form eingerichtet werden und es ist fertig. Zu diesem Wild kann auch folgende kalte Sauce gegeben werden: Nehme 4 hartgekochte Eiergelb, treibe sie durch ein Haarsieb, gebe dann zwei Eßlöffel voll Del dazu, reibe ferner eine süße Orange auf dem Zucker ab, und gebe solches auch unter die Eier nebst Salz, Pfeffer und etwas Senf; dieses dann gut gerührt und die Sauce ist fertig.

517. *Farcirter Schweinskopf.*

Wenn er gebrannt ist wird der untere Theil des Kopfes aufgeschnitten und das Bein herausgenommen, dann wieder zugenäht und dazu folgende Farce gemacht: zu einem Kopf von einem Frischling werden 3 Pfund Fleisch genommen, dieß fein gehackt, gesalzen, nebst Pfeffer und Gewürznelken; darunter wird gemengt ein Pfund würflicht geschnittener Speck, eben so viel gesalzene und gekochte Zunge, ein Pfund Trüffel; mit dieser Masse wird nun der Kopf fest gestopft; auf den noch offenen Theil wird die Schwarte genäht, von welcher das Fleisch zu dem Kopf genommen wurde; dann in eine Serviette fest gebunden und wie das Schwarzwild Nr. 516 weich gekocht; zu einem Schweinskopf gebe man etwas mehr Kalbsfüße zu, weil der Kopf nicht so schnell aufgebraucht wird.

518. *Farcirte wilde Gans.*

Wird gemacht wie Nr. 513.

Crème.

519. *Crème mit Chocolate.*

Roche 3 Loth Hausenblase, wenn sie gut zerklöpft und zerrissen ist, mit einem Schoppen Wasser; ist dieselbe gut verkocht, so seihe sie durch ein Sieb und koche sie ein bis auf $\frac{1}{4}$ Schoppen, dann nehme 8 Loth Chocolate, koche sie mit Wasser bis zu $\frac{1}{2}$ Schoppen und