Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Braten von wildem Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Visual Library

wieder Masse und so fort, bis es alle ist und backe sie im Ofen in einer Stunde schön gar.

548. Aufgelaufenes von Obst.

Man nehme Erdbeeren oder sonst ein beliebiges Obst, koche eine Marmelade davon, die aber dick sein muß, spare auch keinen Zucker dabei, thue dies in eine Schüssel, dann schlage ein Eiweiß auf einen Teller, welches mit einem saubern Holze, wie ein Messer geformt, gut abgeschnitten und unter die Marmelade gerührt wird, es muß aber bei jedem Ei recht gerührt werden, bis nach und nach 12 Eierweiß darin sind, und so rühre man es eine Stunde, bis es recht schäumt; dann fülle es in eine Form, lasse es eine Stunde im Ofen anziehen und bestreue es mit Zucker.

549. Kindsbrei-Nudeln.

Man mache von 2 Eiern einen Teig an, walle dünne Fleckchen daraus, dann rühre 2 Kochlöffel voll Mehl mit Milch recht dünn an und setze dies auf das Feuer, bis es anfängt zu sieden, dann gieße es auf einen Teller und lasse es erkalten, rühre 4 Loth Butter ab und wenn der Brei kalt ist, rühre sie hinein, schlage 2 ganze und 2 Eiergelb daran, stoße etwas Mandeln und Zucker und gebe dies ebenfalls dazu; hierauf streiche es auf die Fleckchen, wickle sie zusammen und schneide sie viereckig, bestreiche dann ein Blech mit Butter, lege sie darauf und backe sie schön gelb. Beim Anrichten bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Braten von wildem Geflügel.

550. 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 Spies bratet; ist er aber alt, so richte man ihn mit Butter in ein Casserol ein, nebst Zwiebeln und Salz und lasse ihn so weich dämpfen; will er anbraten, so gieße man immer etwas Bouillon hinzu, dann angerichtet, von der Sauce das Fett weggenommen und diese durch ein Sieb über den Fasan gegeben.

551. Gebratene Feldhühner.

Werden behandelt wie die Fasanen; auch können sie mit den Trüffeln (Nr. 268) gefüllt und gebraten werden.

552. Gebratene Haselhühner.

Werden auf dieselbe Weise behandelt wie Nr. 550.

553. Gebratene Schnepfen.

Wenn sie gereinigt sind, werden sie gebraten wie der Fasan (Nr. 550) und die Schnitten dazu verfertigt wie Nr. 348.

554. Gebratene Wachteln.

Wachteln sind am besten, wenn man sie am Spies bratet, mit Butter begießt und Salz dazu gibt. In Ermangelung eines Spieses können sie auch mit Butter gedämpft und mit einer guten Jus servirt werden.

555. Gebratene Beccasinen.

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

556. Gebratene Wild-Enten.

Werden gereinigt und dressirt, in eine Casserol mit Butter und Gewürz eingerichtet und weich gedämpft; zu diesem Braten können auch etwas bittre Orangenschalen gegeben werden: man schneide nämlich die Schale von einer bittern

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Orange weg und gebe sie in die Casserol zum Dämpfen mit der wilden Ente. Beim Anrichten wird das Fett von der Sauce weggenommen und diese durch ein Sieb über den Braten gegeben.

557. Gebratene wilde Gans.

Wenn die Gans rein gemacht ist, wird sie mit grobem Speck, welcher mit etwas feinem Pfeffer und Salz vermengt worden, gespickt, dann in ein Casserol gelegt, mit etwas Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Citron und ein wenig Lorbeer gedämpft. Wenn die Gans halb weich ist, wird ein Glas guter Wein daran gegossen und sie vollends weich gedämpft. Kurz vor dem Anrichten schütte man einen halben Schoppen sauren Rahm dazu, lasse ihn noch einige Mal aufkochen, dann angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegeben.

558. Gefüllter Fasanenbraten.

Man reinige den Fasan und fülle ihn auf folgende Art: Man nehme 1/4 Pfund Butter in eine Casserol, dazu 1/4 Pfund rein gewaschene und würflicht geschnittene Trüffel, eine Parthie Champignons, Pfeffer und Salz, dann lasse man es einige Minuten auf dem Feuer dünsten. Hierauf fülle man den Fasan damit, nähe die Oeffnung zu, binde ihn in Speck ein, brate ihn in Butter in einer Casserol und gebe beim Anrichten die Jus durch ein Sieb darüber.

559. Gefüllte Feldhühner.

Wie Nr. 558.

560. Gebratene Krametsvögel.

Wenn sie gerupft und ausgenommen sind, werden sie mit etwas Butter, Salz und Zwiebeln, auch etwas Wachholderbeeren, in eine Casserol eingerichtet und gebraten. Beim Anrichten werden sie mit in Butter geröstetem Brod abgeschmälzt;

auch können diese Vögel in Speck eingebunden und am Spies gebraten werden.

561. Gebratene Lerchen.

Wenn die Lerchen gerupft sind, werden sie am Spies gebraten, ohne sie auszunehmen. Man thue dieselben nämlich an den Spies, begieße sie mit Butter und salze dieselben; in einer Stunde sind sie gar. Dann werden sie weggenommen, der Magen herausgedrückt, angerichtet und mit fein geriebenem, in Butter geröstetem, Brod abgeschmälzt. In Ermangelung eines Spieses können sie auch in einer Casserol in Butter gebraten werden.

562. Gebratener Auerhahn.

Wenn der Auerhahn rein gerupft ist, wird er ausgenommen, mit grobem Speck, welchen man vorher mit Pfeffer und Salz vermengt hat, gespickt, dann in ein passendes Casserol mit Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Citronen, Schinken und einem Schoppen guten Wein nebst Salz eingerichtet und darin auf dem Feuer gar gemacht; sollte er anbraten wollen, so wird etwas gute Bouillon daran gegossen und derselbe so weich gedämpft. Ist der Hahn alt, so kann er 4—5 Stunden dämpfen, beim Anrichten wird er herausgenommen, das Fett von der Sauce abgehoben und dieselbe durch ein Sieb über den Braten gegeben. Auch kann mit der Sauce etwas sauerer Rahm aufgekocht werden. Der also zubereitete Auerhahn kann auch auf dem Reibeisen gerieben und auf dem Butterbrod gegeben werden.

563. Gebratener Birkhahn.

Wird behandelt wie der Auerhahn Nr. 562. Auch dieses Gefügel kann gleich dem Auerhahn auf Butter gegeben werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg