

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

Zahmes oder weißes Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Bahmes oder weißes Geflügel.

564. Gebratene junge Hühner.

Wenn die Hühner gerupft und gepußt 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 gefalzen, in einer Stunde sind sie gar, dann angerichtet und mit einer guten Jus servirt.

565. 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.

566. Gebratene gespickte Tauben.

Wenn sie gereinigt sind, werden sie dressirt und auf der Brust fein gespickt, dann gebraten wie die Hühner Nr. 564.

567. Gebratene Perlhühner.

Auf dieselbe Weise wie Nr. 562.

568. Welscher Hahn mit Kartoffeln gefüllt.

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

569. Gebratene Gans mit Kastanien.

Wenn die Gans gepußt und gereinigt ist, wird sie auf folgende Weise mit Kastanien gefüllt: man reinige Kastanien

von der Schale, dämpfe sie im Butter mit fein gehackter Petersilie nebst etwas Salz nur einige Minuten; hierauf fülle die Gans damit, nähe die Oeffnung zu und brate sie gut weich. Eine gute Gans braucht nur mit etwas fetter Bouillon, Salz und Zwiebeln zugesetzt 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 worden zur Tafel, zuvor muß aber das Fett davon abgehoben werden.

570. Gebratene Ente mit Kastanien.

Werden behandelt wie die Gans bei Nr. 569.

571. Gebratener welscher Hahn mit Trüffeln.

Wenn man ihn abgethan hat, so wird er gleich ganz gereinigt, dann fülle man ihn mit Trüffeln wie bei Nr. 573, binde ihn zu und lasse ihn so einige Tage hängen. Wenn man ihn braten will, wird er mit Speck eingebunden und in ein Casserol mit Butter, Zwiebeln und Salz eingerichtet und gar gemacht.

572. Dekonomisch gefüllter Gansbraten.

Man nehme eine gut gestopfte Gans, reinige sie, dann ziehe man das Fett von der Gans ab; nun nehme man ein Mefchen Kastanien, schäle und reinige sie von der Haut, dämpfe sie in etwas Fett nebst Pfeffer und Salz einige Minuten, dann nehme sie vom Feuer und lasse sie verkühlen. Wenn man will, kann man auch die Leber der Gans fein hacken und unter die Kastanien geben und fülle dieses in die abgezogene Gans. Hierauf nehme man 4 nicht zerrissene Schweinsneze, fülle die abgezogene Gans darein und brate sie gar. Das abgezogene Fett wird ausgelassen und aufbewahrt. Auf diese Weise wird man einen

guten Gansbraten erhalten, wobei man das abgezogene Fett gar nicht ermangeln wird. Zu bemerken ist jedoch hierbei, daß die Gans nicht zu alt seyn darf.

573. Mit Kartoffeln und Trüffeln gefüllter Hühnerbraten.

Man reinige das Huhn und hebe die Haut auf der Brust leicht von dem Fleisch ab, jedoch so, daß sie nicht zerrissen wird; dann fülle man die Brust mit folgender Farce: man nehme 2 Loth Butter in ein Casserol, dazu einen schönen in Würfel geschnittenen Trüffel nebst Salz und dämpfe dieses einige Minuten auf starkem Feuer. Dann lasse man es verkühlen. Hierauf nehme man 2 abgekochte Kartoffeln und reibe sie auf dem Reibeisen, rühre sie zu dem Trüffel nebst einem ganzen Ei und einem kleinen Stückchen im Wasser erweichten Weißbrod, rühre alles gut durch einander und fülle damit die Hühnerbrust. Dann im Ofen schön gelb gebraten, die Jus durch ein Sieb darüber gegeben und servirt.

574. Junge Tauben gefüllt mit Kartoffeln und Trüffeln.

Wie Nr. 573. Kapannen können auch auf diese Weise zubereitet werden.

575. 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 Wurstsprize die Farce Nr. 6 hinein; auch kann eine Brodfarce hinein gegeben werden; man nehme nämlich etwas Weißbrod und erweiche es im Wasser, drücke es wieder aus und dämpfe es in Butter ab, gebe dann etwas Salz nebst Eier dazu, fülle damit die Hühner und brate sie am Spieß oder in einer Casserol in Butter.