

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

Wildbraten.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Pfeffer ausgerieben; dann nehme man rohe Kartoffeln und drehe sie klein rund ab; ferner nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, dämpfe darin etwas fein gehackte Charlotten und Petersilie, gebe auch die Kartoffeln dazu und dämpfe alles zusammen einige Minuten lang; damit fülle man dann das Ferkel und brate es auf dieselbe Weise wie bei Nr. 591. Ist es gar, so schneide man gleich die Haut ab, damit der Dampf schnell herauskommt, wodurch die Haut länger rösth bleibt.

Wildbraten.

593. Rothwildbraten.

Vom Rothwild, nämlich vom Hirsch, Hirschkuh, Schmalzhier 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 dasselbe einige Stunden im Essig liegt; dann wird es auf folgende Weise gar gemacht: gebe in eine Casserol etwas Butter und lasse sie heiß werden, dann lege das Fleisch hinein nebst Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Citrone und lasse es zusammen weich dünsten; will der Braten anhängen, so gebe man immer etwas Bouillon hinzu; ist er bald weich, so gieße man etwas sauren Rahm hinzu, und wenn er gar ist, so nehme man ihn heraus, hebe das Fett von der Sauce ab, seihe sie durch und gebe sie an den Braten.

594. Rehbraten.

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 Citrone zugesetzt; ist er bald weich, so wird saurer Rahm zugegossen. Beim Anrichten wird das Fett von der Sauce abgehoben und diese dann über den Braten gegeben. Auch kann der saure Rahm weggelassen, und die Sauce ohne diesen durch ein Sieb über den Braten gegeben werden.

595. Hasenbraten.

Wird bereitet wie der Rehbraten Nr. 594.

596. Gefüllter Rehschlegel.

Wird zubereitet wie der Hammelschlegel Nr. 582.

597. Gefüllter Hasenschlegel.

Wie Nr. 582.

Auch können diese Wildbraten statt dem Einbinden mit Speck gespickt werden. Auch kann man eines oder das andere der Ingredienzien, wenn es nicht geliebt werden sollte, weglassen.

598. Rehbraten mit Kräutern.

Nehme dazu einen Schlegel und häute ihn ab, dann hacke feine Kräuter, als: Charlotten, Petersilie und etwas Citrone, gebe Salz und Pfeffer daran, nehme hierauf ein spitziges Holz und mache Oeffnungen in den Schlegel an verschiedenen Stellen und drücke die Kräuter hinein; dann wickle ihn in Schweinsneze und mache ihn auf dieselbe Weise gar wie Nr. 593, nur wird von der Sauce der saure Rahm weggelassen.

599. Rothwild mit Kräutern.

Wird auf dieselbe Weise gar gemacht wie Nr. 598.

600. Fischotterbraten.

Wenn die Otter gestreift, d. h. das Fell weggenommen ist, wird sie rein gemacht und in Essig gelegt; nach Verlauf von 2—3 Tagen, je nachdem sie jung oder alt ist, wird sie herausgenommen und auf dieselbe Weise gar gemacht, wie der Rothwildbraten Nr. 593. Gut ist es, wenn man sie, ehe sie in Essig kommt, einen Tag in frisches Wasser legt, um ihr ihren thranigen Geschmack zu nehmen.

Salat zu den Braten von weißem und wildem Geflügel.

601. Lattig-Salat.

Wenn er rein gemacht und gewaschen ist, wird er mit 4 Löffel voll Del, 3 Löffel voll Essig und Salz angemacht und servirt.

602. Brunnenkressen-Salat.

Wenn derselbe gereinigt ist, wird er nur mit Salz, Citronensaft und Zucker angemacht.

603. Rapunzel-Salat.

Wie Nr. 129.

604. Salat von wildem Eichorie oder Löwenzahn.

Dieser wird im Frühjahr, wo er noch ganz zart und weich ist, gesammelt, gereinigt und mit Essig, Del und Salz angemacht.