

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

G e f l ü g e l.

Welsche Hahnen gut zuzurichten.

Die Hahnen werden trocken gerupft, dann gebrüht, oder ein wenig verweltt, gespikt, dann mit Salz, Pfeffer, mit Citronen gewürzt und mit Butter geträufelt und gebraten, wenn man sie auftragen will, so giesse heißen Butter darauf und Brodbroslein.

Terchen oder Krametsvögel.

Diese werden wie der Hahn gleich traktirt, Salz und Pfeffer daran, mit Butter geträufelt, und beim Auftragen mit gerösteten Brodbrosamen gestreut.

Gebratener Auerhahn.

Die Flügel werden samt den Federn abgedrehet und der Kopf nicht gerupft, sondern verbunden, dann wird der Auerhahn ganz trocken gerupft, gepußt und gespikt. In den Hahnen thue ein Stück Butter, Salz, Megelein und Pfeffer, knette es in einander, nähe den Hahnen zu, brate ihn auf dem Rost ein wenig, dann stecke ihn an den Spieß, streiche Papier dick mit Butter, binde es um den Hahn, und wenn der Butter ganz weg ist vom Papier, so thue es weg und begiesse ihn noch recht mit der Soos; beim Auftragen lege die Flügel dazu.

Fasanen.

Den Kopf, Flügel und Federn trocken abgerupft; dick gespikt mit Salz, Pfeffer und Megelein gerieben, gut mit Butter geschmiert, recht schön gebraten, und beim Auftragen den Kopf und Flügel dazu gelegt.

Gebratene Schnepfen.

Die Schnepfen werden trocken gerupft bis auf den Kopf, welcher verbunden wird, würze sie inwendig mit Salz, Pfeffer und Negelein, dann in Speck eingebunden und gebraten; der Dreck wird klein gehakt, mit Butter, Salz, Pfeffer, Negelein und Mutschelmehl gedämpft, ein wenig guten Wein daran, streiche es auf Weckenschnitten die im Schmalz gebacken sind und lege sie zu dem Braten auf die Platte.

Hühner zu braten, daß sie weiß bleiben.

Wenn die Hühner schön gepuzt sind, so rühre Salz und Gewürz in ein Bierling Butter, stecke es in die Hühner, und nähe sie zu, dann salze und würze sie von aussen, wickle sie in ein Kälbernetz, daß sie recht bedeckt sind, aber spanne das Netz nicht an, daß es nicht reißt, brate sie am Spieß, und wenn das Netz braun wird, so sind sie fertig. Das Netz nehme ganz behutsam weg, so werden die Hühner recht schön weiß und recht saftig seyn.

Fricasirte Hühner.

Wenn die Hühner sauber gepuzt und gewaschen sind, so lege sie ins kalte Wasser, daß sie schön weiß werden, lasse ein großes Stück Butter in einer Kasserol vergehen, lege einen Zwiebel und die Hühner darein, lasse sie gut dämpfen und kehre sie fleißig um; wenn sie genug bedämpft haben, so thue Salz, Citronenschaalen, klein geschnittene Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer daran, auch Fleischbrühe und Lorberblätter, lasse sie kochen, daß sie aber recht Brühe haben, man kann auch Morchen, welche vorher im Salzwasser weich gesotten sind, mitkochen; wenn sie genug und weich gekocht, so richte die Hühner auf eine Schüssel an, welche in 4 Theile verschnitten seyn müssen, lege die Morchen ordentlich darauf, dann verrühre 2 oder 3 Eyerdotter, rühre sie in die Brühe und giesse sie über die Hühner, so sind sie delikat.

Hühnlein mit Krebs gefüllt.

Nimm gute junge Hühnlein, so viel du willst, puße sie sauber, aber daß du kein Loch in die Haut machst, brich's durch wie Tauben, nimm 30 große Krebse, laß nur so lang sieden, bis du die Scheeren und Schwänze heraus schälen kannst, hake sie klein, nimm die Hälfte von den Schaaalen, und lasse es in Milch oder Rahm sieden, weiche Weckenbrosamen in die ausgepreßte Milch, drück's wieder aus und back's unter das Fleisch, würze es mit Salz und Muskatblüthe und klein geschittenem Petersilien, dann rühre es mit 3 Eiern an, von den andern Krebschaaalen mache einen Krebsbutter, und thue ein wenig in die Fülle, rühre die Fülle wohl unter einander, und fülle die Hühnlein damit; nähe sie gut zu und lasse sie ein paar Minuten in der Fleischbrühe langsam sieden, dann brate sie am Spieß und träufle sie fleißig mit dem Krebsbutter, sie sind schön und gut.

Junge Tauben gut zu kochen.

Wenn die Tauben sauber gepuht sind, so schneide sie zu 4 Theilchen, setze sie zu mit Salz, Fleischbrühe, Wein, Pfeffer, Negelein und Muskatblüthe, daß sie halb auskochen, nimm die Leberlein, Mäglein und Herz, hake sie mit Zwiebel, Speck, Petersilie und Majoran klein, verrühre dieses mit Fleischbrühe und ein wenig Citronensaft, dann thue es an die Tauben und lasse es mit einander kochen, bis sie genug sind, dann gieß auf den Tisch.

Tauben in einer schwarzen Soose.

Die Tauben werden sauber gepuht, und entweder ganz dressirt, oder in 4 Theile geschnitten, in eine Rachel und ein Glas Wein daran gethan, ferner klein geschnittene Zwiebel, klein geschnittene Speck, eine starke Hand voll geriebene Brodsamen, etliche Citronenrädlein, etwas Negelein, Muskatblüthe und Salz, ein paar Lorbeerblätter und ein

Stücklein Butter; dieses alles wird an einander gesotten, bis es weich ist, auch etliche Löffel voll Fleischbrühe sind nicht zu vergessen, das Blut von den Tauben wird zurück behalten, welches man vor dem Anrichten durch einen Schaumlöffel laufen und noch ein wenig daran aufkochen läßt, alsdann kann man es auf den Tisch geben, oder einen Kranz von Buttertaig um den Rand der Platte backen, oder in eine Pastete füllen.

Auf eine andere Art.

Nach dem Putzen werden sie aufgezwackt, und fein geschnittenem Speck gespiet, mit etwas Negelein, Pfeffer und Salz in- und auswendig eingerieben und über Nacht in ein wenig Essig gelegt, hierauf nimmt man in ein breites Geschir ein Stücklein Butter, legt die gebeizte Tauben auf ein Brett, überstreut sie mit etwas Mehl, legt die gespitzte Seite auf den Butter, macht sie auf beiden Seiten gelb, thut einen Löffel voll Fleischbrühe und den Essig, worin sie gebeizt worden sind, nebst einem Lorbeerblatt und ein paar Citronenrädlein daran, deckt sie dann zu und kocht sie so lang, bis die Tauben weich sind, und nur wenig Soos mehr haben.

Nebhüner in einer Citronensoose.

Wenn die Nebhühner sauber geputzt sind, so blanschiere sie ein wenig, dann spicke sie recht schön mit Speck, Negelein und Zimmt, laß sie recht schön braten, nimm ein wenig Fleischbrühe und recht guten Wein, träufle die Hühner oft damit, dann mache die Citronensoose: thue Zucker, Zimmt, Pfeffer, Mustatenblüthe, von 2 Citronen den Saft und die Schaafelein klein geschnitten in ein Pfännlein, schütte die Brühe von der Bratpfanne darein, laß es ein wenig kochen, und wenns nöthig ist, so gieße noch ein wenig Wein und Fleischbrühe daran, dann thue die Hühner auf

eine Platte, gieße die Soose darüber und gieß auf den Fisch.

Enten gut zu verdämpfen.

Wenn die Enten schön gepuht sind, so klopf sie recht, daß sie mürbe werden, reibe sie inwendig mit Salz und Gewürz, thue sie in eine Glosche oder Kasserol, gieße heiß Schmalz darüber, decke sie recht wohl zu und lasse sie dämpfen, bis sie ringsum gelb sind, nimm schwarze Brodbrosamen, Speck, Zwiebel, Rosmarin und Majoran, hake es klein unter einander, thue es zu den Enten, gieße ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, Pfeffer, Negelein, Citronen und Lorbeerblätter und lasse es auskochen, dann gieß auf den Fisch.

Wilde Enten zu verdämpfen.

Wenn die Enten recht schön gepuht sind, so setze sie mit halb Wasser und gutem Essig zu, thue Pfeffer, Negelein, Salz, gerieben Weißbrod oder geriebenen Lebkuchen darein, auch gewürfelten Speck, das Brod muß braun im Schmalz geröstet und erst etliche Minuten vor dem Anrichten zu den Enten gethan werden.

Wilde Enten gut zuzurichten.

Wenn die Enten sauber gepuht sind, so lege sie etliche Stunden in Essig und Wasser, damit ihnen der Geruch vergeht, dann verdämpfe sie im Schmalz, wenn sie gewürzt sind, decke sie recht wohl zu, daß der Dampf nicht heraus kann oder brate sie am Spieß in Speck eingebunden, wenn sie gedämpft oder gebraten sind, so röste schwarze Brodbrosamen im Schmalz oder im Speck, gieße die Brühe von den Enten darein, Fleischbrühe und etliche Citronenscheiben und verdrückte Wachholderbeere: wenn die Brühe ein wenig gekocht hat, so gieße sie beim Auftragen über die Enten, so sind sie gut.

Fricasse von jungen Hühnern.

Puze die Hühner und wasche sie sauber, trockne sie mit einem Tuch ab; thue ein Stück Butter in eine Kasserol, lege die Hühner darauf und laß sie ein wenig dämpfen, dann gieße gute Fleischbrühe, ein Glas guten Wein und von 2 Citronen den Saft daran, Salz, Ingwer, Muskatblüthe, und Citronenschalen, lasse es an einander kochen bis die Hühner genug sind, dann röste ein wenig Mehl im Butter, laß es mit kochen und giebs auf den Tisch.

Junge Tauben gut zuzurichten.

Wenn die Tauben schön gepuht und gewaschen sind, so schneide sie in 4 Theile, koche sie mit halb Wasser und Wein, Muskatblüthe, ganzen Pfeffer, Salz, Morchen, Artischocken und Kapern, 1 Stück Butter, 2 Citronenschalen, laß alles wohl aufkochen, und wenn sie fertig sind, so giebs auf den Tisch.

Capaunen mit Aepfel delikate zuzurichten.

Siede Capaunen in halb Wasser, Wein und Salz, thue 8 Loth Mark in eine Kasserol, 1 Schoppen Wein, ein wenig Muskatnuß und 2 Löffel voll Zucker, rühre 5 Eyerdotter darin, schäle und schneide 4 gute Aepfel, koche es mit Zucker und Wasser, röste 2 Weckenschnitten im Schmalz und nimm von 6 hartgefottenen Eiern das Gelbe, verrühre alles und treibe es mit Wein und Fleischbrühe durch, wenn die Capaunen gefott sind, so thue sie zu dem andern und gieße 1 Glas starken Wein dazu, laß es mit einander kochen und giebs auf den Tisch, es ist recht gut.

Gefüllte Capaunen, recht gut.

Zu einem Capaunen hake einen gebratenen Kalbsniern mit dem Fett und der Leber von Capaunen, backe es in einem Ey; Wecken in Milch eingeweicht, und wieder fest ausgedrückt, im Butter mit Chalotten, roiebeln und Peterflien

gedämpft, dann alles zusammen wieder gehakt, mit 2 oder 3 Eiern angerührt, nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, dann den Capaunen gefüllt, auch den Kropf, nahe ihn recht zu, und brate ihn am Spieß, schmiere ihn fleißig mit Butter und giesse öfters die Bratsoose darüber.

Lerchen mit Speck gebraten.

Rupfe und wasche sie sauber, würze sie mit Salz und Pfeffer, binde sie mit Speck ein und lasse sie am Spieß braten; wenn der Speck nicht ganz verbraten ist, so lege ihn in die Platte und die Lerchen darauf, und streue geröstete Brodbrosamen darauf.

Eine gefüllte Gans oder Ente.

Die Gans oder Ente wird wie gewöhnlich zubereitet, alsdann wird die Leber oder ein Stück davon klein gehakt, ein grosser Zwiebel wird nicht gar zu klein geschnitten, gesotzene und geschälte Kastanien, ein wenig Salz, Pfeffer und Negelin, alles unter einander gemacht, etwas Bohnenkraut dazu gethan, und die Gans damit gefüllt; wenn man will, kann man auch einen Süßapfel und eine Hand voll Zibeben darunter mengen, in Ermanglung der Kastanien können Erdbirnen dazu genommen, welche zuvor geschält und zu Würfel oder Schnitz geschnitten werden; die Gans wird wie gewöhnlich gebraten; man kann sie auch, wenn sie mit Gewürz und Salz ausgerieben, mit lautern sauern Aepfelschnitzen füllen und sonst nichts dazu thun.

S a l a t.

Sardellen - Salat.

Wasche die Sardellen und thue die Gräte heraus, daß aber die Schweife beisammen bleiben, lege eine Citrone mit