

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Zehnter Abschnitt. Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Zehnter Abschnitt.

Geflügel.

1. Wir unterscheiden zahmes und wildes Geflügel, letzteres auch Federwild genannt. Das zahme Geflügel steht in Bezug auf Schmackhaftigkeit und Nährwert dem Federwild nach. Ersteres aber hat den Vorzug, daß man es das ganze Jahr hindurch kaufen kann.

2. Beim Einkaufe von Geflügel ist es am besten, lebende Tiere einzukaufen. Gesunde Tiere erkennt man an den glänzenden Augen ohne trübte Ringe, dem glattenliegenden Gefieder, den raschen Bewegungen und bei Hühnern an leuchtend roten Kamme. Bei geschlachtetem Geflügel muß man die Merkmale wissen, an welchen junge, gut gemästete Ware erkenntlich ist. Bei gut gemästetem Geflügel fühlt sich die Brust voll an, beim mageren steht das Brustbein stark vor. Man achte auch auf die Augen, die unter den geschlossenen Lidern nicht eingefallen und trübe sein dürfen, ebenso auf die Ränder der Schlachtwunde, die nicht nach außen klaffen sollen.

Junge Gänse erkennt man an ihren blaffen, weichen Füßen, die sich leicht einreißen lassen, um die Pupillen befindet sich ein weißer Ring, der Schnabel ist blaßgelb und die Gurgel leicht eindrückbar. Alte Gänse und Enten dagegen haben dicke Fußballen, die Füße sind dunkel und mit einer dicken, festen Schwimnhaut versehen, die Schnäbel groß und stark und der Gurgelknopf dick.

Junge Hühner sind erkenntlich an dem schlanken Körperbau und an den weichen Knochen, besonders der Brustknochen muß sich leicht eindrücken lassen. Die Krallen sind lang und spitz, bei den alten Hühnern dagegen stumpf und abgenützt.

Die jungen Tauben haben zarte, meist rosige Füße, das Brustbein ist leicht eindrückbar und unter den Flügeln haben sie nur Daunen, keine Federn. Alte Tauben haben dunkelrote Füße, dünnen Schnabel und eine blaurote Haut.

Beim Wildgeflügel haben die jungen Tiere gelbgeränderte Schnäbel und helle Füße. Junge Rebhühner haben gelbe Füße und einen hellgrauen Kopf, die alten haben einen dunkeln Kopf, blaue Füße und auf der Brust eine herzförmige Zeichnung.

3. Will man das Geflügel selbst schlachten, so darf man ihm 6—8 Stunden vorher kein Futter mehr geben. Gänse dürfen einige Zeit vor dem Schlachten nichts mehr zu trinken bekommen, weil sie sonst sich nicht gut ausnehmen lassen. Diese Vorsichtsmaßregeln sind beim Schlachten deswegen zu beobachten, weil es Einfluß hat auf die Haltbarkeit des Geflügels. Tiere, denen die Nahrung vor dem Schlachten nicht versagt wurde, sind kaum einige Tage aufzubewahren. Um einen mürben Braten zu erhalten, ist es ferner bei manchem Geflügel notwendig, es nach dem Schlachten einige Tage an die Luft zu hängen.

Beim Schlachten selbst zieht man im Genick dicht unter dem Kopfe einige Federn aus, durchschneidet mit einem scharfen Messer den Hals bis zum Wirbelknochen, hält den Kopf zurück und läßt das Tier ausbluten. Den Tauben und dem kleineren Geflügel wird der Kopf abgerissen oder besser abge schnitten. Will man das Blut, besonders das der Gänse und Enten, verwenden, so wird es in einem Topfe mit Essig aufgefangen, abgerührt und so aufbewahrt.

4. Alles Geflügel, ausgenommen Hühner und Hähnchen, wird trocken gerupft, am besten bald nach dem Schlachten. Dabei muß man aber darauf achten, daß man beim Rupfen die Haut nicht zerreiße. Das Absengen der kleinen Federn und Stoppeln geschieht am besten über Strohfeuer oder einer Spiritusflamme in der Weise, daß man das Geflügel über der Flamme hin und her bewegt, bis alle kleinen Federn abgejengt sind. Dabei darf aber das Geflügel nicht schwarz werden.

Nach dem Rupfen wäscht man das Geflügel mit warmem Wasser gut ab, Gänse und Enten reibt man mit einem wollenen Lappen und mit Mehl oder Kleie rein. Zuletzt wird es noch kalt abgewaschen und erst ausgenommen, wenn es durch das kalte Wasser wieder fest geworden ist.

Hühner und Hähnchen werden, wie bereits gesagt, nicht trocken gerupft. Man legt sie nach dem Schlachten $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltes Wasser, nimmt sie dann heraus und schüttelt sie tüchtig, damit das Wasser ablaufe. Hierauf werden sie einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, wodurch bewirkt wird, daß sich die Federn besser herausziehen lassen. Das Eintauchen in heißes Wasser wird,

wenn nötig, wiederholt, jedoch sei man vorsichtig, daß die Haut dadurch nicht verbrüht werde. Das auf solche Weise gerupfte Geflügel wird, wie das trocken gerupfte, nach dem Rupfen nochmals kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt, damit das Fleisch recht weiß bleibt.

5. Beim Ausnehmen des Geflügels fängt man am Kopfe an. Will man diesen erhalten, so sticht man zuerst die Augen aus, schneidet Unterschnabel und Zunge weg, bei Enten und Gänsen auch den Oberschnabel. Bei den Hühnervögeln läßt man den Kamm wegen seines guten Geschmacks stehen. In den meisten Fällen wird jedoch der Kopf ganz abgetrennt, wobei man aber immer die Halshaut zurückschiebt, so daß ein Teil davon am Rumpfe bleibt. — Hierauf wird die Gurgel gelockert und auf der Rückenseite dicht am Rumpfe etwas seitlich ein Längeschnitt in die Haut gemacht. Mit dem Daumen und dem Zeigefinger zieht man Schlund und Gurgel aus der Öffnung heraus und trennt die Eingeweide von der Brust und dem Rücken ab. — Zur weiteren Entweidung legt man das Geflügel auf den Rücken und macht von der Darmöffnung halbfingerlang einen Längeschnitt aufwärts, wobei man aber vorsichtig sein muß, daß man den Darm nicht aufschneidet. Mit Daumen und Zeigefinger faßt man den Magen fest, zieht ihn heraus und mit ihm das ganze Eingeweide. Die Leber wird vorsichtig vom Darm gelöst, damit die Gallenblase nicht zerreißt und ihr bitterer Inhalt nicht in das Fleisch läuft. Der Magen wird aufgeschnitten, seines Inhaltes entleert und nach Entfernung der inneren harten Haut mit dem Herzen verwendet. — Bei Gänsen holt man das innere Fett heraus und wässert es ab. Beim Ablösen des Darmfettes ist aber Vorsicht zu beobachten, damit der Darm nicht verletzt werde. Den Gänsen stußt man nahe am Körper die Flügel und verwendet sie nebst Kopf und Hals zum Gänselein. Den Gänsen, wie auch dem andern Geflügel, werden die Beine gebrüht und die äußere Haut abgeschabt. Den Hühnern und Puten schlägt man den Brustknochen breit, damit er beim Braten nicht so spitz herausstehe. Man legt zu diesem Zwecke das Tier mit dem Rücken auf ein zusammengefaltetes Tuch, bringt oben auf die Brust ein zweites gleichfalls mehrfach gefaltetes Tuch und klopft nun vorsichtig mit einem Holzhammer den Brustknochen ein. Bei jungen Hühnern kann man den Brustknochen nachher bequem von innen herausnehmen.

6. Alles Geflügel wird nach dem Ausnehmen innen und außen rein gewaschen, abgetrocknet und nachher dressiert, um ihm

ein gefälligeres Aussehen zu geben. Beim Dressieren schiebt man die beiden Keulen und die Flügelspitzen nach dem Rücken, umwickelt sie mit einem Bindfaden oder befestigt sie mit einem Holzspieße. Bei den Tauben verschränkt man die Flügel auf den Rücken, bei einem Huhn nach dem Kopfe zu, so daß die Flügelspitzen flach auf dem Rücken liegen. Den Hals oder den Kopf biegt man auf die Seite.

Bei Hühnern und Tauben legt man den Magen und die Leber in die Bauchhöhle, damit sie dort zarter bleiben.

7. Das Einbinden oder Bardieren des Geflügels geschieht dadurch, daß man ihm Speckscheiben auf die Brust legt und diese mit Zwirn festbindet. Manches Federwild wird auch gespickt.

8. Soll das Geflügel gefüllt werden, so kann man es ausbeinen, nur muß dieses mit großer Vorsicht geschehen. Nachdem es gerupft, gesengt und gewaschen, aber noch nicht ausgenommen ist, legt man es auf die Brust, macht über den ganzen Rückgrat einen Längeschnitt und löst nach beiden Seiten hin das Fleisch von dem Knochengerippe ab, wobei man das ganze Gerippe samt dem Eingeweide herausnehmen kann.

9. Das Wildgeflügel wird ebenso zubereitet wie das zahme, nur mit dem Unterschiede, daß Federwild nach dem Schlachten zum Würbewerden längere Zeit braucht als zahmes Geflügel. Während letzteres 1—2 Tage, die Gans ausnahmsweise 6—8 Tage nach dem Schlachten aufgehängt wird, braucht ein junger Fasan wenigstens 14 Tage, ein älterer sogar 3 Wochen, bis man ihn braten kann. Nur die Wasservögel dürfen nicht lange tot aufgehängt werden, weil sie rasch in Fäulnis übergehen, namentlich Wildenten und kleine Krickentchen, die man höchstens 1 Tag lang aufbewahren kann.

In der Art der Zubereitung wird jüngeres Federwild vor dem Braten mit Speckschwarten umwickelt, deren innere Seite mehrfach eingeschnitten und gesalzen ist. Ältere Tiere legt man am besten einige Tage in eine Beize, bestehend aus 1 l guten Essig, aus Zwiebeln, Gelbrüben, einer halben in Scheiben geschnittenen Zitrone, gebundener Petersilie, etwas Thymian, Pfefferkörnern und Gewürznelken. Die Beize muß $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, das Geflügel aber erst nach dem Erkalten der Beize hineingelegt werden.

Auch die Leber des Federwildes ist zu verwenden, ja wegen des feinen bitteren Geschmacks bei manchen sogar sehr beliebt.

1. Die Zubereitung des Geflügels.

Das Geflügel kann gebraten, gedämpft oder zu Suppen gekocht werden.

1. Vor dem Braten wird das dressierte Geflügel in- und auswendig mit Salz eingerieben, mit ziemlich viel zerlassener Butter in eine nicht zu große Bratenpfanne gelegt und in den Ofen getan, in dem man es prasseln hören muß, sonst ist der Ofen zu kalt. Wenn die Brust gelb gebraten ist, legt man das Geflügel auf den Rücken und begießt es öfters mit Fett (von anderer Flüssigkeit soll möglichst wenig beigegeben werden). Weggeschnittene Hälse und ausgenommene Mägen können mitgebraten werden, weil die Bratenbrühe dadurch noch ein wenig Kraft erhält. Fließt aus dem Geflügel kein Blut mehr und fühlen sich die Schenkel weich an, so ist es gar. Alles Geflügel wird serviert mit der Brust nach oben.

2. Älteres Geflügel oder solches, das zu Pasteten oder Ragout verwendet werden soll, wird nicht gebraten, sondern gedämpft (braisiert), da es auf diese Weise saftiger bleibt. — Nachdem das Geflügel innen und außen gesalzen ist, wird es in ziemlich viel Butter auf nicht zu starkem Feuer zugedeckt in einer nicht zu großen Kasserolle auf allen Seiten gelb angebraten. Man gibt Speckscheiben, Gewürzwerk und die üblichen Bratenzutaten bei. Damit es nicht anbrenne, gießt man von Zeit zu Zeit Wasser, Wein oder Fleischbrühe zu und fährt damit fort, bis das Geflügel weich ist.

Soll das Geflügel weiß bleiben, so wird es, nachdem es gesalzen ist, mit Zitronensaft eingerieben, mit Speckscheiben überbunden und in siedender Fleischbrühe, der Zitronensaft und Butter beigegeben ist, weich gekocht.

3. Zu Suppen wird meistens älteres Geflügel verwendet, wie alte Hühner, Tauben, am besten aber welscher

Huhn. Dabei kann man das Geflügel allein oder mit Zugabe von Dchsenfleisch kochen.

Das gut gereinigte Geflügel wird in Stücke zerschnitten, mit kaltem Wasser zugelegt und 4—5 Stunden ausgekocht. Wird Dchsenfleisch beigegeben, so wird dieses nur die letzten 2 Stunden mitgekocht. Soll die Brühe für Kranke Verwendung finden, so gibt man nur wenig Gewürz bei. Nach dem Auskochen können die Geflügelstücke noch in Omeletteteig umgewendet und gebraten werden.

2. Gebratene junge Hühner und Hähnen.

Das Huhn wird geputzt, rein ausgenommen und flammirt. Magen und Herz werden sauber gewaschen, fein verwiegt und mit etwas Butter und Petersilie verdampft. Nachdem noch etwas Salz gut damit vermengt wurde, füllt man mit dieser Masse das Huhn und reibt es mit etwas Salz ein. Hierauf läßt man es in heißem Fette mit Zwiebel, Gelbrübe und etwas Brotrinde zunächst gelb braten und nach Beisatz von etwa 2—3 Löffel voll Fleischbrühe unter öfterem Begießen 1—1½ Stunden verdampfen. Vor dem Braten muß das Huhn dressirt werden, damit es auf der Platte schön aussieht. Die Platte belegt man mit in Butter verdampften Kartoffeln, oder es werden je nach der Jahreszeit frühe feine Gemüse dazu gegeben. Gewöhnliche Beigaben sind auch Blumenkohl und Schwarzwurzeln.

3. Eingemachte junge Hühner.

Nachdem das Hühnchen sauber geputzt und ausgenommen ist, wird es in Stücke geschnitten und mit etwas Butter, einem Stückchen Zwiebel, Lorbeerblatt nebst etwas Salz zugelegt. Ist das Fleisch ein wenig angebraten, kommt $\frac{1}{8}$ l Wein und ebensoviel Fleischbrühe daran und wird so 1 Stunde verdampft. Das Fleisch wird dann

auf eine passende Platte gelegt, während man die Sauce nach Beisatz von einem feinen Teigle aus $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl und einigen Tropfen Zitronensaft nochmals aufkochen läßt und über das Fleisch gießt.

4. Sahnenragout.

Man läßt Mehl im Butterfett leicht dämpfen, gibt dann in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch und rohen Schinken dazu, läßt alles noch 1 Stunde miteinander verdämpfen, rührt es mit Fleischbrühe glatt ab, läßt es gut aufkochen, gibt die Sauce von dem Geflügel hinzu und seigt es nachher durch ein Haarsieb. Wenn man will, kann man noch 1 Eigelb und Rahm oder guten Wein dazu geben.

5. Huhn mit Reis.

Huhn mit Reis kann auf verschiedene Arten zubereitet werden. Ein junges Huhn oder Poultarde wird mit Fleischbrühe zugesetzt und nur 1 Stunde gekocht, weil es bald weich ist. Ältere Hühner können mit Wasser und Gewürze zugesetzt werden und brauchen 3—4 Stunden zum Garwerden, weshalb die Brühe auch ohne Fleischbrühe kräftig wird.

Nachdem Hahn oder Huhn dressiert und gesalzen ist, wird über die Brust eine Speckscheibe gebunden, das Geflügel unter Zusatz von Zitronensaft und einem Stückchen Butter in 2—3 l Fleischbrühe gegeben und darin weich gekocht. Die Brühe muß über dem Geflügel zusammengehen.

Nach dem Weichkochen wird das Geflügel herausgenommen und mit etwas Brühe zur Wärme gestellt. Die übrige Geflügelbrühe läßt man bis auf $\frac{1}{2}$ l einkochen, gibt 150 g gewaschenen Reis hinein, läßt diesen 15—20 Minuten zugedeckt langsam kochen, ohne darin

zu rühren. Nun richtet man einen Teil von dem Reis, der nach dem Kochen noch ganz sein muß, auf eine tiefe runde Platte an, legt den Hahn oder das Huhn in deren Mitte und ordnet den übrigen Reis franzförmig auf die Platte.

Man kann auch eine Backform mit Fett austreichen, den gekochten Reis hinein füllen, das in Stücke zerlegte Geflügel in die Mitte legen, dieses wieder mit Reis bedecken und die Backform in einen heißen Bratofen stellen, wo aber der Reis nicht backen darf. Die Form wird nun gestürzt und der Reis mit etwas Krebsbutter bestrichen.

Zu beiden Arten kann auch Bratenbrühe, Süßbutter-
sauce oder holländische Sauce gegeben werden.

6. Gebratene Tauben.

Die Zubereitung geschieht auf gleiche Weise wie jene der gebratenen jungen Hühner.

Als Beigabe dienen gewöhnlich Blumen- und Rosenkohl, Schwarzwurzeln oder je nach der Jahreszeit junge Gelbrüben und Erbsen.

7. Gefüllte Tauben.

Nachdem die Tauben ausgenommen und gewaschen sind, wird die Haut vom Kropfe und über der Brust von dem Fleische gelöst, während Leber und Herz mit Zwiebeln fein gewiegt werden. 100 g Butter rührt man schaumig, gibt das Gewiegte sowie Salz, Muskat, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, einen abgeschälten in Wasser eingeweichten Weck nebst 2—3 Eiern dazu und rührt die Masse gut untereinander, füllt dies zwischen die Brust und die gelöste Haut, doch nicht zu viel, damit die Haut nicht platzt. Beim Dressieren werden die Flügel über den Rücken gelegt. Die Taube legt man gesalzen in heiße Butter; wenn die Brust gelb ist, wird die Taube nicht mehr gewendet.

8. Eingemachte Tauben.

Die in lauem Wasser aufgekochten Tauben werden in 4 Teile geteilt. Eine feingeschnittene Zwiebel mit ein wenig Mehl wird in Butter gedämpft, mit Taubenbrühe abgerührt, etwas Weinessig, Muskatnuß und eine Zitronenscheibe beigelegt und die Taubenstückchen darin weich gekocht. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit Eigelb abgezogen und über die auf geröstete Brotschnitten gelegte Taubenstückchen gegossen.

9. Tauben in Reis.

Nachdem die Tauben ausgenommen, gewaschen und dreifertig sind, bringt man sie mit Butter, Wein und Salz in eine Kasserolle, läßt sie darin 10 Minuten dämpfen und gibt sie dann in eine ausgekochte braune Sauce, worin man die Tauben vollständig weich dämpfen läßt. Unterdessen stellt man 125 g Karolinger Reis mit $\frac{1}{2}$ l Milch und mit Salz über Feuer und läßt ihn langsam kochen, rührt aber nicht auf, sondern rüttelt nur. 125 g Butter werden schaumig gerührt, 4 Eigelb und der gut aufgekochte Reis darunter gemengt und zuletzt leicht der Schnee der 4 Eiweiß. Eine Kranzform wird mit Butter gut bestrichen und mit dem Reise gefüllt. In Ermangelung einer Kranzform kann man auch ein Kuchenblech verwenden, indem man in die Mitte desselben einen Topf stellt und den Reis um diesen herumlegt, so daß dieser einen Kranz bildet. Nachdem der Kranz im Ofen goldgelb gebacken ist, stürzt man ihn behutsam auf eine Platte. Die Tauben werden geordnet, in den innern leeren Raum vom Kranz gelegt und mit der Sauce, zu welcher man noch Champignons geben kann, kochend heiß übergossen.

10. Tauben mit Guß.

Man bereitet zu 4 Tauben folgenden Guß: 1 Tasse süßer Rahm wird mit 2 Eiern, 50 g Butter, Salz, Mus-

fatnuß, 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Eßlöffel voll geriebenem Brot tüchtig gequirlt. Nachdem man die Tauben gereinigt, gut gewaschen und gesalzen hat, legt man sie mit der Brust nach unten in eine reichlich mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, gießt die Hälfte von dem Guß über die Tauben, stellt sie in den heißen Ofen und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde braten. Hierauf wendet man sie um, gießt nach und nach den übrigen Guß darüber und läßt die Tauben bei öfterem Begießen noch $\frac{1}{2}$ Stunde braten. Sollte die Sauce zu knapp und zu braun werden, so muß man von Zeit zu Zeit noch 1 Eßlöffel voll Fleischbrühe nachgießen.

11. Zahme Tauben als Wildtauben zubereitet.

Beim Töten der Tauben wird das Blut in ein Gefäß mit etwas Essig aufgefaßt und abgerührt. Nachdem die Tauben gereinigt sind, schneidet man sie der Länge nach entzwei, legt sie auf Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt weißen Wein nebst etwas Salz, Zucker, Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Fleischbrühe hinzu, überdeckt die Tauben mit Speckscheiben und läßt sie weich dämpfen.

Hernach werden sie herausgenommen, warm gestellt und die Sauce durch ein Haarsieb gegossen. Man röstet dann $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl gelb, rührt dieses mit der Bratensauce ab, gibt etwas Wein und zuletzt das beim Töten gesammelte Blut bei und gießt den Ragout über die Tauben.

12. Gebratene Ente.

Nachdem die Ente in- und auswendig ganz rein gemacht ist, wird sie auf beiden Seiten mit Salz gerieben und in Butter unter fleißigem Begießen braungelb gebraten. Nach dem Anrichten wird der Saft mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Ente gegossen. Man umlegt sie gewöhnlich mit gedämpften Kastanien.

13. Gedämpfte Ente.

Man reibt die Ente mit Salz und Gewürznelken, steckt einige Zitronenscheiben nebst einem Lorbeerblatt in das Innere und legt sie einige Tage in Essig. In etwas zerlassener Butter wird die Ente nun zuerst auf beiden Seiten gelb gebraten. Hierauf gießt man ein wenig Butter ab, setzt $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe und etwas von dem Essig bei, in dem die Ente gelegen ist, und läßt sie so noch dämpfen. Unterdessen hackt man die Leber, etwas Speck und Zwiebel, röstet einen Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot und halb so viel Mehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darin und legt es zur Ente, die noch so lange über dem Feuer bleibt, bis sie vollends weich ist.

14. Gefüllte Ente.

Nachdem die Ente rein gepuht, gewaschen und gut abgetrocknet ist, schneidet man Hals und Flügel ab. Hierauf nimmt man das Gerippe heraus (siehe Einleitung S. 128 Nr. 8) und füllt die Ente. Von den Flügeln, dem Halse und den Knochen wird alles Fleisch sauber abgelöst, Leber, Magen und Herz nebst etwas rohem Schinken und 250 g rohem Kalbfleische dazu gegeben. Nachdem alles fein verwiegt und durch ein Haarsieb getrieben ist, wird 1 Weck in Wasser eingeweicht, wieder ausgedrückt, in Butter verdämpft und nach dem Erkalten der obigen Masse nebst 3 Eiern, Salz und Muskatnuß beigegeben. Zuletzt werden noch Trüffel, Champignons, Sardellen und etwas Zitronenschale fein verwiegt leicht darunter gemengt und die Ente damit gefüllt.

Den Boden einer Kasserolle belegt man mit Speckscheiben, zerschnittenem rohem Rindfleische und einigen zerschnittenen Zwiebeln, legt die Ente hinein und läßt sie zugedeckt langsam braten. Von Zeit zu Zeit wird von der Seite etwas kochendes Wasser beigegeben. Ist

die Ente weich, so bereitet man von der zurückgebliebenen Bratenbrühe eine Trüffelsauce und serviert diese mit der Ente.

15. Gebratene Gans.

Eine junge fette Gans bringt man je nach der Größe in 1—1½ l Wasser mit etwas Salz und Lorbeerblatt zum Feuer. Wenn das Wasser vollständig eingekocht ist, läßt man die Gans, bedeckt mit einem mit Butter bestrichenen Papiere, gelbbraun braten, wobei bisweilen etwas kochendes Wasser zugegossen wird. Ist die Gans weich, was ungefähr 2—3 Stunden dauert, so wird alles Fett abgeschöpft, die Sauce mit etwas Wasser aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Gans gegeben.

Gebratene Gänse umlegt man mit gedämpften Kastanien oder mit in Butter gedämpften kleinen Kartoffeln und gibt als Gemüse gewöhnlich Sauerkraut, Endivien-salat oder bayerisches Kraut dazu.

16. Gedämpfte Gans.

Man bedient sich dieser Art der Zubereitung, wenn man alte Gänse als Speise bereiten will, da sie auf andere Art nicht mehr gut weich werden.

Die Gans wird mit Speckstreifen gespickt, mit Gelbrüben, Lorbeerblatt und Zwiebeln über Speckscheiben in eine Kasserolle gelegt, $\frac{3}{4}$ l Wasser nebst einem Büschel gebundenem Petersilienkraut daran gegeben, zugedeckt und 3 Stunden verdämpft. Hierauf wird die Gans herausgenommen, während die Brühe, nachdem das Fett abgeschöpft ist, mit noch etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Gans gegeben wird.

17. Gans mit Kastanien-Füllung.

Nachdem die Gans wie gewöhnlich zubereitet ist, wird sie mit folgender Mischung gefüllt: man nimmt 1 kg Ka-

stanien, macht bei jeder Kastanie in die braune Schale einen Kreuzschnitt und kocht dann alle so lange, bis man sie schälen kann. Nachdem sie gereinigt sind, werden sie in süßer Butter oder in Gänsefett nebst etwas Fleischbrühe, Madeira, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker gedämpft und dann durch eine Presse getrieben. Die Gansleber wird etwas gesalzen, in Butter, Zwiebeln und ziemlich viel Petersilie gedämpft, in Würfel geschnitten und unter die Kastanien gemischt. Es können auch noch in Würfel geschnittene Äpfel oder Trüffel beigesetzt werden.

18. Gänselein.

Beim Schlachten der Gans faßt man das Blut in ein Schüsselchen und verrührt es mit Essig. Kopf, Hals, Flügel, Beine, Magen und Herz legt man einige Minuten in einen mit heißem Wasser gefüllten Topf, nimmt sie heraus und reinigt sie. Die Augen werden ausgestochen, der Schnabel entfernt, der Hals in Stücke geschnitten und an den Füßen die Haut abgezogen. Nachdem alles nochmals im frischen Wasser gereinigt wurde, setzt man die Stückchen mit Salz, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Petersilie, Gelbrüben, Zitronenscheibchen in siedendem Wasser zu und läßt sie halb weich kochen. Nach Belieben kann etwas rohes Schweinefleisch mitgekocht werden. — 50 g Mehl werden in ebensoviel Butter unter Zugabe von einem Stückchen Zucker dunkelbraun geröstet, mit der Gänsebrühe abgelöscht, etwas Rotwein und Essig beigesetzt, bis die Sauce dünn genug ist, und die Fleischstückchen darin vollends weich gekocht. Angerichtet werden sie über gebackene Weichschnitten; in die Sauce wird das aufbewahrte Blut eingerührt, doch darf die Sauce nicht mehr kochen. Ein Teil der Sauce wird über das angerichtete Fleisch gegossen und der Rest eigens dazu serviert.

19. Gänseleber mit Trüffeln.

Die Leber der gemästeten Gans ist sehr zart und am schwachhaftesten, wenn sie mit Trüffeln zubereitet wird. Man halbiert die Leber, klopft sie zwischen einem Tuche sachte breit, bringt sie unter Beigabe von Salz und feingeschnittenen Zwiebeln in eine mit Speckscheiben belegte Kasserolle, bedeckt sie oben wieder mit Speckscheiben, gießt etwas guten Wein (Madeira) und Bratenjusce daran und läßt sie nun zugedeckt 1 Stunde weich dämpfen. In Butter wird Mehl hellbraun geröstet, nach und nach mit Wein und Fleischbrühe glatt gerührt, ganze mit Nelken besteckte Zwiebeln beigegeben und die Sauce auf schwachem Feuer langsam ausgekocht. Man schneidet nun 4—5 eingemachte Trüffeln in Scheiben und kocht sie in der Sauce mit, die vor dem Anrichten mit der entfetteten Bratenbrühe vermengt und dann über die heiße Leber gegeben wird.

20. Gansleberpastete.

(Siehe Fasteten.)

21. Geflügel in Mayonaise.

Das Geflügel wird weich gedämpft, in 4 Teile zerschnitten, abgehäutet und 1 Stunde lang in eine gut verklopfte Mischung von Essig, Öl, Salz und Pfeffer gelegt (mariniert). Unterdessen wird die Mayonaise auf folgende Art zubereitet. In eine Porzellanschüssel, welche man in kaltes Wasser oder auf Eis stellt, gibt man 3 Eigelb, in welche $\frac{1}{4}$ l Olivenöl tüchtig verrührt wird jedoch so, daß man von 5 zu 5 Minuten immer nur einige Tropfen Öl hineinräufelt. So fährt man $\frac{1}{2}$ Stunde fort, worauf man das Öl vollends und zwar in rascherer Weise beimischt. Dabei muß immer tüchtig gerührt werden, bis die Mischung die Steife von abgerührter Butter hat. Bevor sie nun dick

wird, sind noch die Gewürze, nämlich Esdragonessig, fein-geriebenes Salz, weißer Pfeffer und Zitronensaft darunterzumischen. Wenn man will, kann man auch noch $\frac{1}{2}$ l vollständig erkaltetes Fleischgelee beimengen. In dieser Mayonaise wird das Geflügel umgewendet, auf einer Platte aufgehäuft, geordnet und noch vollends mit der Mayonaise übergossen. Das Ganze garniert man mit schön geschnittenen gekochten Eiern, ausgestochenem Fleischgelee, entgräteten aufgerollten Sardellen und mit Essiggurken. Auf diese Art können alle Sorten Geflügel, wie auch Fische, die entgrätet und abgehäutet sind, zubereitet werden.

22. Gebratener Kapauu oder Poularde.

Kapauu ist der Hahn, Poularde das Huhn einer großen Geflügelsorte, welche in Italien und in dem südlichen Frankreich in großer Menge gezogen wird. Sie haben ein feines, fettes Fleisch, dürfen bei der Zubereitung nicht zu lange braten, da sie ihres Fettes wegen beim Braten kleiner werden. Im übrigen ist die Zubereitung wie beim andern Geflügel. Beim Tranchieren schneidet man zuerst jeden Schenkel am Rückengelenke ab und teilt sie je in 2—3 Stücke. Sodann werden die Flügel und zuletzt das Brustbein vom Gerippe geschnitten und schön auf die Platte gelegt.

23. Gefülltes Geflügel (Ballotine, warm aufzuschneiden).

Nachdem man das Geflügel gerupft, gesengt und gewaschen, aber noch nicht ausgenommen hat, legt man es auf die Brust, macht mit einem scharfen Messer mitten auf dem Rücken einen Längeschnitt und löst das Fleisch von dem Knochengerippe bis zum Brustbeine ab, wobei man aber die Haut nicht verletzen darf. Nun kann man das Gerippe samt dem Eingeweide herausnehmen. Nachdem das Tier so zubereitet ist, wird es gefüllt.

1½ kg Kalbfleisch und 250 g Kalbsnierenfett werden feingehackt in eine Schüssel gegeben, dann in Würfel geschnittener Schinken oder Zunge nebst feingehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelkenpulver, Petersilie, ½ Kaffeelöffel voll geschabte Gelbrüben, ebensoviel geschabte Selleriewurzeln, Trüffeljus und etwas Madeira darunter gemengt. Alles zusammen wird gut verschafft, das ausgebeinte Geflügel damit gefüllt und auf dem Rücken sorgfältig wieder zugenäht. Das auf diese Weise gefüllte Geflügel braucht die doppelte Bratzeit, es kann aber auch in Fleischbrühe oder in einem kräftigen Sude gar gekocht werden. Zu diesem Zwecke wird das Geflügel schön geordnet in eine Serviette eingebunden, in Fleischbrühe oder in einem Sude von halb Wein und halb Wasser unter Beigabe des nötigen Gewürzes weich gekocht, was in 1—1½ Stunden geschehen kann. Kurz vor dem Gebrauche wird das Geflügel aufgebunden, ganz oder in Scheiben geschnitten auf eine Platte gelegt und mit einer Trüffelsauce begossen.

24. Gefülltes Geflügel mit Gallerte.

Alle Arten von Geflügel können auf diese Weise zubereitet werden, doch am besten eignet sich dazu ein schöner großer Kapau. Nachdem er ausgebeint ist, wie in Nr. 23 angegeben, werden die Flügel und die Füße beim ersten Gelenk abgeschnitten, die noch am Körper verbleibenden Teile der Flügel und Füße ebenfalls ausgebeint und ausgebeint so umgekehrt, daß sie inwendig auf die Fleischseite zu liegen kommen. Als Füllung nimmt man 1 kg Schweinefleisch, bei dem auch etwas Schmerleib sein darf, und 1 kg Kalbfleisch, die durch die Fleischmaschine getrieben oder fein gehackt werden. Darunter mischt man Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Petersilie, feingeschnittene Schallotten, Thymian, Majoran, etwas geschabte Gelbrübe und

geschabte Selleriewurzel, 1 Glas Wasser, Fleischbrühe oder Wein und nach Belieben etwas Trüffeljus, worauf alles gut durcheinander gearbeitet wird. Nun schneidet man von rohem geräucherten Schinken, rohem geklopften Kalbfleisch und geräuchertem Speck oder Zunge fingerlange Streifen, sowie 12 große schwarze Trüffel in Scheiben, brüht 30 g Pistazienkörner ab und schält sie. Nachdem alles so vorbereitet ist, legt man den Kapaun, die Hautseite nach unten gefehrt, auf ein Brett, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und belegt ihn inwendig handbreit und fingerdick zuerst mit einer Lage Füllung. Auf diese Lage kommt durch die Mitte ein Speckstreifen, rechts und links davon je eine Reihe Pistazien und fest anschließend an diese kommen zu beiden Seiten Streifen von Kalbfleisch. Nun folgt wieder eine Lage von der Füllung und auf diese durch die Mitte wieder ein Speckstreifen, rechts und links davon Trüffelscheiben, den äußern Rand bilden die Schinkenstreifen oder Zungenscheiben, worauf dann wieder eine Lage Füllung folgt. Auf diese Weise fährt man abwechselnd fort, bis der Kapaun gefüllt ist, die oberste Lage soll dabei immer Füllung sein. Das Auffüllen darf nicht zu bündig sein, damit die Haut nicht springt. Der Kapaun wird nun zugenäht oder in Wurstform gerollt (doch mehr breit als rund), in eine Serviette eingehüllt, die an beiden Enden fest gebunden ist, und in dieser zugedeckt $2\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht.

Soll die Koch-Brühe nachher zu Gallerte geläutert werden, so muß sie folgende Bestandteile haben: Wein und Wasser zu gleichen Teilen, $\frac{1}{4}$ l Essig, 1—2 gereinigte ungeschälte Zwiebeln, die mit 5—10 Nelken besteckt sind, einige Gelbrüben und 8—10 Pfefferkörner. In dieser Brühe läßt man 4 Schweinsfüße, 2 gespaltene Kalbsfüße, 1 kg Ochsenfleisch, sowie das ausgelöste Gerippe und die Knochen des Kapauns 3—4 Stunden lang kochen. Der gefüllte Kapaun, der nur $2\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit nötig

hat, kann gleich zu Anfang oder erst zu Ende in diesen Sud beigegeben werden. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen, ausgewickelt, wieder in das Tuch eingeschlagen und zwischen zwei Brettern mit der Brust nach oben leicht gepreßt. Andern Tags wird der Faden gelöst und der Kapauu mit Gallerte, Essiggurken und Petersilie verziert. Der Kapauu kann auch im Sude liegend kalt gestellt werden, nur muß man in diesem Falle die Serviette entfernen.

25. Truthahn oder welscher Hahn.

Ein Truthahn muß vor der Zubereitung 8—10 Tage an einem kühlen Orte aufgehängt werden. Zart ist nur das Fleisch eines jungen nicht über 1 Jahr alten Tieres. Ein älterer Hahn, den man an den rötlichen mit trockener, spröder, schuppiger Haut versehenen Beinen erkennt, ist zum Braten nicht mehr tauglich. Wenn derselbe saftig bleiben soll, so muß er gespickt und in Wein oder Fleischbrühe gedämpft werden (siehe Zubereitung des Geflügels S. 129 Nr. 2).

Bei der Zubereitung wird der Truthahn ausgenommen, drossiert, mit kleingeschnittenem Specke gespickt und zwar ausnahmsweise auch der Kropf. Nachdem er gesalzen ist, wird er mit reichlich Bratenfett oder süßer Butter zugelegt, wobei man ihn des starken Kropfes wegen gleich auf den Rücken legt, und unter fleißigem Begießen 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden gebraten.

Sobald er oben gelb ist, bedeckt man ihn mit einem mit Fett bestrichenen Papier, das beim Begießen hoch gehoben wird, fährt fleißig mit dem Begießen fort, da der Truthahn nicht gewendet werden kann. Von Zeit zu Zeit wird der Sauce von der Seite kochendes Wasser beigegeben.

Weiß man nicht bestimmt, ob der Truthahn noch jung ist, so ist zu empfehlen, ihn mit kochendem Wasser anzusehen, $\frac{1}{2}$ Stunde in den heißen Ofen zu stellen und erst dann auf Speckscheiben in heißes Bratenfett zu geben.

Die Kochbrühe kann in diesem Falle zum Nachgießen der Bratensoße verwendet werden.

Füllung: 1½ kg mageres Schweinefleisch und 1 kg Schweinsnierenfett (Schmerleib) werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und zum Stoßen in den Mörser gebracht. Hierauf fügt man eine in Butter und feinen Zwiebeln nach Nr. 19 (S. 138) gedämpfte Gänseleber bei, die nach dem Dämpfen fein zerschnitten wird, 10—12 Trüffeln, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, gestoßene Nelken und einige Eigelb. Die Trüffeln werden geschält, in Würfel oder Scheiben geschnitten und zugedeckt beiseite gestellt, die Schalen davon aber sehr fein zerhackt. Dem durchgetriebenen Fleische gibt man zuerst die gehackten Trüffelnschalen, Gewürz, Eigelb und einige Löffel voll Madeira bei und verarbeitet alles fein in dem Mörser. Jetzt erst mengt man damit die in Scheiben geschnittenen Trüffeln und 150 g in Würfel geschnittene gekochte und geräucherte Zunge, mischt alles leicht durcheinander und bringt diese Füllung zuerst in den Kropf, dann in den Körper des Truthahns. Vor dem Einfüllen bringt man eine rohe Kartoffel in den Kropf, damit seine untere Öffnung geschlossen ist, auch soll der Kropf nicht so bündig gefüllt werden, damit er nicht platzt.

Eine andere Füllung. In Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Beeren werden im Mörser mit 60 g Butter und 3 Eiern verrieben. Darunter mischt man 30 g gewaschene und wieder getrocknete Korinthen oder Weinbeeren, 30 g abgebrühte feingewiegte Mandeln und die Leber des Truthahnes, die vorher gekocht und gerieben wurde.

26. Gebratene Wildente.

Beim Einkauf der Wildente achte man darauf, daß ihr Fleisch in der Nähe der Schußwunde nicht weich oder grünlich sei, sondern weiß und fest. Die Wildente darf

nicht wie anderes Geflügelwild mehrere Tage an die Luft gehängt werden, da sie sehr rasch in Fäulnis übergeht. Bei der Zubereitung wird sie, wie die zahme Ente, ausgenommen, dressirt und gewaschen, aber nicht gewässert. Dann reibt man sie innen und außen mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürz ein, steckt nach Belieben einige Borsdorfer Äpfel hinein, näht die Ente zu, spickt sie und bratet sie in Butter 1—1½ Stunden unter fleißigem Begießen. Ist die Ente schon alt, so bereitet man sie am besten wie Hasenpfeffer zu, nimmt dabei reichlich Zwiebel, jedoch keinen Zucker. Von besonders feinem Geschmacke sind die Krickenten.

27. Gedämpfte Wildente.

Eine gespickte Ente wird mit Salz und Gewürz eingerieben, mit zerlassener Butter zugesetzt und auf beiden Seiten gelb gebraten. Dann gibt man Petersilien, Lorbeerblätter, Ingwer, Wachholderbeeren etc., von Zeit zu Zeit auch etwas kochendes Wasser zu und läßt die Ente langsam darin dämpfen. Von dem Magen entfernt man die harte Haut, verhackt ihn dann fein mit der Leber und einem Stückchen Speck und röstet das Gehackte in 2 Löffel voll Mehl und Butter braun. Diese Masse fügt man der Brühe bei, die man vor dem Anrichten durch ein Sieb treibt.

28. Rebhühner.

Das Rebhuhn ist am zartesten im August und September. Wenn es frisch geschossen ist, wird es 3—4 Tage an einen luftigen Ort gehängt, damit es mürbe wird. Bei der Zubereitung wird es gerupft wie anderes Geflügel mit Ausnahme des Kopfes, welchen man am äußersten Gelenke abschneidet und zum Verzieren auf die Seite legt. Zu diesem Zwecke wird er an ein kleines Holzspießchen gesteckt, mit einer Zitronenscheibe und geschnitztem Papier geschmückt und dem gebratenen Rebhuhn eingesteckt.

29. Gebratenes Rebhuhn.

Das dressierte Rebhuhn wird inwendig mit Wein ausgewaschen, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit feingeschnittenem Specke gespickt und in Reblätter eingebunden. Man legt es nun auf Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt etwas Fleischbrühe, besteckte Zwiebeln, Lorbeerblatt und Zitronenschale dazu und läßt es unter fleißigem Begießen langsam braten. Wenn es weich ist, werden die Reblätter gelöst, der Kopf wird wieder eingesteckt und zwar so, daß der Schnabel nach der Platte zugewendet ist. Das Servieren geschieht mit Bratenjus.

30. Gedämpftes Rebhuhn.

Ist man nicht versichert, daß das Rebhuhn noch jung ist, so wird es nicht gebraten, sondern gedämpft, damit es besser mürbe werde. Nach dem Dressieren legt man es auf Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt genügend Fleischbrühe dazu sowie ein Glas Wein nebst Petersilie, Muskatnuß und Zwiebeln und läßt es nun zugedeckt weiter dämpfen. Nachher wird die Sauce durch ein Haarsieb gegossen und entfettet zu dem Huhn gegeben.

Nach Belieben kann man Rotkraut, Bohnen, Linsen u. s. w. dazu servieren.

31. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln übertreffen die Rebhühner und Schnepfen an Wohlgeschmack und Kraft. Zum Mürbwerden müssen sie ebenfalls einige Tage an einem kühlen Orte aufgehängt werden. Für eine Person rechnet man 2—3 Vögel. Wie bei den Rebhühnern werden die Köpfe abgeschnitten und beiseite gelegt, die Wachteln selbst gerupft, ausgenommen, innen und außen gesalzen, dressiert, mit Speckscheiben überbunden, in Reblaub eingewickelt und in Butter 10—15 Minuten gebraten. Beim Anrichten entfernt man das Reblaub

und den Bindfaden, läßt aber die Speckscheiben, steckt den gebratenen Wachteln die verzierten Köpfchen wieder auf und serviert sie mit der entfetteten Bratenbrühe.

32. Gebratene Schnepfen.

Von den Schnepfen ist die Waldschnepfe die beste. Ehe die Schnepfe zubereitet wird, muß sie 3—4 Tage an einem luftigen Orte hängen. Sie wird beim Zubereiten vollständig, auch am Kopfe, sauber gerupft, die Augen ausgestochen und der Kropf herausgenommen. Beim Dressieren steckt man die Füße unten übers Kreuz und den Schnabel quer durch die Keulen, überbindet die Brust mit Speckscheiben und gibt sie mit Bratenfett 15—20 Minuten in den heißen Ofen.

33. Gedämpfte Schnepfen mit Schnitten.

Die Schnepfen werden ausgenommen, gewaschen und innen und außen mit Salz und Pfeffer bestreut. In einer Kasserolle wird Butter heiß gemacht und die Schnepfen, welche in Mehl umgewendet worden sind, darin angebraten. Dann wird die Butter abgeschüttet, Wein, Fleischbrühe und Zitronenschale daran gegeben und so zugedeckt läßt man die Schnepfen weich dämpfen. Die herausgenommenen Eingeweide, von denen der Magen und die Leber absondert wurden, werden mit geräuchertem Speck und Zwiebeln fein gewiegt, mit 2 Eigelb und 2 Löffel voll Bratenjus oder in deren Ermangelung mit saurem Rahme, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenen Semmeln vermischt und die Mischung auf geröstete Weckschnitten (Croutons) gestrichen. Nachdem man die Schnepfen nun noch mit Parmesankäse bestreut hat, läßt man sie kurz vor dem Anrichten auf einer flachen Pfanne im Ofen schnell backen. Die Platte, auf welcher die Schnepfen angerichtet werden, garniert man mit den bestrichenen Weckschnitten.

34. Gebratener Auerhahn. (Für 8—10 Personen.)

Ein junger Auerhahn wird gerupft, gefengt oder flammirt, ausgenommen, sauber gewaschen und hierauf 1—2 Tage in Weißwein gelegt, den man mit etwas Essig vermischt hat. Brust und Keule werden geklopft und mit gesalzenen und gepfefferten Speckstreifen gespickt, auch mit Salz und etwas gestoßenen Nelken bestreut. Den Kopf, den man nicht abschneidet und nicht rupft, umwickelt man mit reinem Papier. Man tut 125 g Butter in eine Pfanne, gibt 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 Zitronenscheibe und Wachholderbeeren dazu und läßt den Hahn unter recht fleißigem Begießen gar braten. Während der ersten Zeit bedeckt man ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papier. Beim Anrichten entfernt man das um den Kopf gewickelte Papier und gibt ihm Petersilie in den Schnabel.

35. Gefüllter Auerhahn. (Für 10—12 Personen.)

Der fertig vorbereitete Auerhahn wird ausgenommen, auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten und die Knochen von dem Fleische gelöst. Hierauf bestreut man den Hahn in- und auswendig mit Salz und Pfeffer und füllt ihn mit einer Füllung aus 750 g Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ kg rohem Schinken, 250 g Speck, mit Schalotten, Petersilie, Thymian, Champignons oder Trüffel und 3 Eiern nebst geriebener Semmel. Nachdem man den Hahn gut zugenäht hat, umbindet man ihn mit Speckscheiben und bratet ihn nach dem vorigen Recepte. So zubereitet kann man den Auerhahn auch kalt essen.

36. Gebratener Fasan.

Ende Herbst ist das Fleisch des Fasane am besten und schmackhaftesten. Ehe der junge Fasan verwendet wird, muß er 6—8 Tage, ein älterer 2—3 Wochen in den Federn mürbe gehängt werden. Nachdem Kopf, Schwanz und Flügel ungerupft abgeschnitten und nach Belieben zur Verzierung beiseite gelegt worden sind, wird der Fasan

gerupft, ausgenommen, flammt, nicht gewaschen, sondern mit einem Tuche sauber abgerieben, mit Pfeffer und Salz eingerieben und dressirt. Hierauf bindet man ihn entweder in Speckscheiben ein oder spickt ihn mit je 2 Reihen auf der Brustseite und bringt in das Innere Leber und Herz. 1—1½ Stunden wird er in reichlich Bratenfett unter fleißigem Begießen dunkelgelb gebraten, indem man ihn mit einem in Butter getauchten Papiere bedeckt. Ist der Braten gar, so stellt man ihn mit etwas Sauce zur Wärme, gießt ein wenig Wasser an den Bratensatz, rührt 1 Löffel voll Mehl mit süßem Rahme daran und läßt die Sauce 5 Minuten aufkochen. Alsdann wird sie entfettet und heiß in einer Sauciere serviert. Beim Anrichten nimmt man dem Fasanen die Speckscheiben ab, legt diese oder einige gebackene Brotschnitten, die man in die Bratenbrühe getaucht hat, auf eine heiße längliche Platte und oben darauf den Fasan, dem man den Kopf, die Flügel und den Schwanz wieder an die richtige Stelle ansteckt.

37. Fasan mit Rotwein.

Nachdem der zugerichtete Fasan in- und auswendig mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird er mit Speckscheiben überbunden, dressirt und in Butter nebst den üblichen Zutaten unter öfterem Zugießen von Wasser, Wein oder Fleischbrühe weich gedämpft. Hierauf wird der Fasan tranchirt, die Fleischstückchen von der Haut befreit und die zerschnittenen Knochen in einer braunen Sauce gut ausgekocht. Hernach wird diese durch ein Sieb gegossen, entfettet und mit den Fasanenstückchen, sowie der rohen Leber wieder zum Kochen gebracht. Zuletzt gießt man noch 1 Glas Rotwein oder Madeira daran und läßt einige weich gedämpfte Trüffel und Champignons darin heiß werden. Die Fasanenstückchen richtet man auf eine tiefe runde Platte sorgfältig an und gibt die heiße Sauce darüber.

