

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die moderne Gasküche**

**Junker & Ruh <Karlsruhe>**

**Karlsruhe i. B., [ca. 1915]**

Wild.

**urn:nbn:de:bsz:31-57571**

daß kein Fett irgendwelcher Art an das Fleisch kommen darf, dagegen soll die Soße vor dem Anrichten etwas entfettet werden; wenn das Fleisch reichlich fett war und daher viel davon abgeschmort ist. Irgendwelche andere Gewürze oder eine Rahmsauce dazu zu geben, empfiehlt sich nicht, da dadurch das spezifische Aroma des Hammelrückens verloren geht. Hammelfleisch muß auf sehr heißer Platte serviert werden, damit das Fett nicht erstarrt. Bratzeit 50—60 Minuten.

## **W i l d.**

### **Hasenrücken oder -schlegel.**

Junge Hasen werden, je nach Geschmack, frisch verwendet oder 1—2 Tage in saure Beize oder in Milch gelegt, dann gut abgetrocknet, mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, auf den Rost gelegt (von der Beize kann später ca.  $\frac{1}{8}$  Liter in die Schüssel gegossen werden) und dann gebraten wie Filetbraten (S. 29). (Die Speckstreifen werden gleich von Anfang mit auf den Rost gelegt.) Sobald sich eine dünne Kruste gebildet hat, wird das Fleisch mit dem Speck abgerieben und nachher mit saurem Rahm übergossen. Bratzeit auf jeder Seite ca. 15 Minuten.

### **Rehrücken.**

Genau wie Hasenrücken, nur entsprechend längere Bratzeit; ca. 50 Minuten.

### **Rehschlegel.**

Aus der Beize (gut abgetrocknet) oder ganz frisch verwendet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, auf den Rost gelegt und gebraten wie Kalbsnierenbraten (S. 30) oder Hasenrücken (siehe oben). Bratzeit ca. 50—60 Minuten.

## **G e f l ü g e l.**

Sämtliches Geflügel wird zuerst mit dem Rücken nach oben auf den Rost gelegt und später, wenn die Hitze sich gesteigert hat, gedreht, so daß die fett- und fleischreichere Seite zum Schluß oben ist.