

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

3. Abschnitt. Wildpret.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

3. Abschnitt.

Wildpret.

a. Haarwild.

1. Gebratener Hase.

Der junge Hase ist an den Löffeln (Ohren) zu unterscheiden. Lassen sich dieselben leicht einreißen, so hat man einen jungen Hasen; im Gegenteil einen alten. Den Hasen ziehe man ab, wasche ihn schnell, häute ihn und spicke ihn recht dicht. Alle Abgänge vom Abhäuten, sowie einige Scheiben Speck gebe man in eine Bratpfanne, lege den Hasen darauf und übergieße ihn mit zerlassener Butter und lasse ihn unter fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde braten. Dann gieße man saure Sahne, mit ein wenig Kartoffelmehl gemischt, dazu und begieße den Hasen mit der Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Während man denselben schneidet, lasse man die Sauce in der Pfanne einkochen, bis sie dick vom Löffel läuft, gieße sie durch ein Sieb und gebe sie zu dem Hasen.

2. Hasenpfeffer.

Der Hase wird in schöne Stücke geschnitten, das im Innern befindliche Blut in einer Schüssel aufgefangen und die Fleischstücke umgewaschen hinein gelegt. Dann gießt man 1 Schoppen Wein darüber und läßt das festverdeckte Fleisch 2 Tage an kühlem Orte stehen. Dann wird Schmalz in der Kasserolle heiß gemacht, der Hase gelb darin gedünstet und auf eine Schüssel gelegt. 2 Kochlöffel Mehl werden in Butter hellbraun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht und die Hasenstücke hineingelegt; nun kommt Pfeffer, Zwiebel, Muskatblüte, Zitronenschale und eine handvoll fein gewiegter Speck dazu. Ist das Fleisch weich, so kommt noch das Blut und der Wein daran, welches man alles noch einmal zusammen aufkochen läßt.

3. Rehkeule zu braten.

Eine Rehkeule häute man sauber ab, klopfe sie mit einer Holzkeule und spicke sie sehr dicht. Dann übergieße sie mit zerlassener Butter und brate sie $1\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßiger Hitze, gieße saure Sahne dazu und verfähre wie beim Hasen angegeben.

4. Rehfoteletten nach Conti.

Die Foteletten werden schön zugerichtet, auf einer Seite gespickt, gefalzen und mit klarer Butter in eine flache Kasserolle eingerichtet. Die Abfälle von den Foteletten werden klein gehackt und aus diesen eine Essenz gezogen; unterdessen bratet man 3 Krammetsvögel, 1 Wald- und 1 Moosschnepfe (Bekassine) und stellt sie kalt; ebenso kocht man etwas spanische Sauce dick ein und giebt die inzwischen fein gestoßenenen Krammetsvögel und Schnepfen dazu, kocht sie mit der Sauce einmal auf, streicht dieses Purée durch ein Haarsieb und stellt es warm. Kurz vor dem Anrichten werden die Rehfoteletten schnell abgebraten, die Butter abgegossen und mit aufgelöster Glace schön glasiert. Die Foteletten werden auf einer runden Schüssel im Kranze angerichtet, das Purée in die Mitte gegeben und mit schönen schwarzen Perigord-Trüffeln, welche mit Glacee und Madeira kurz eingedämpft sind, belegt. Diese Rehfoteletten, mit Geschmack und Sachkenntnis zubereitet, werden stets bei den Feinschmeckern den geschickten Verfertiger mit Lob auszeichnen.

5. Rot-Spießhirsch-Rücken als Braten.

Es besteht allenthalben der üble Gebrauch, das Rotwild mehrere Tage in eine Essigbeize mit aromatischen Kräutern zu legen, um demselben, wie viele irrthümlich meinen, einen Wildgeschmack zu geben und mürbe zu machen; allein damit ist die richtige Behandlung eines guten Wildbratens gänzlich verfehlt und man hat durch solch eine Beize, welche vielleicht außerdem noch mit schlechtem Essig be-reitet wurde, nicht nur allein dem Braten seinen eigenthümlichen Wildgeschmack, sei es von einem jungen Hirsch, Reh oder Hasen, genommen, sondern es entnimmt ihm auch noch den, dem Fleische eigenen nahrhaften Saft. Ich rate daher einem jeden, von dieser üblen Gewohnheit abzulassen und alle Wildbraten auf die hier angegebene Weise zu bereiten:

Nachdem der Rücken eines Rotspießers einige Tage an einem luftigen, kalten Orte aufgehangen und mürbe geworden ist, wird derselbe fein gehäutet und mit gutem, weißen Luftpfeck gespickt, gehörig gefalzen, in eine irdene Pfanne gelegt und mit feinstem

Provenceroöl 12 Stunden mariniert. Sodann wird er mit etwas Butter, etwas Luftpfeck und dem Öl unter fleißigem Begießen recht saftig und weich gebraten; den Fond kann man, wer es liebt, mit etwas saurem Rahm versetzen. Man erhält auf diese Weise einen Braten, welcher beim Anschneiden voll des nahrhaftesten Saftes ist, verbunden mit dem dieser Wildpretart eigenen, sehr delikatem Geschmack, der nichts zu wünschen übrig läßt.

6. Marinierte Hirschrücken-Filets.

Aus einem Hirschrücken werden die beiden Filets herausgeschnitten, rein abgehäutet, schön gespickt und 2 Tage mariniert: Man legt dieselben in ein irdenes Geschirr, giebt fein geschnittene Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie über die Filets, drückt den Saft von 3 Zitronen, sowie eine halbe Flasche Provenceroöl und das nötige Salz ebenfalls darüber, sowie auch einige Lorbeerblätter, Thymian, Gewürznelken und Pfefferkörner. Auf diese Weise läßt man die Filets durch öfteres Umdrehen 2 Tage lang marinieren, wodurch sie mürbe werden und einen feinen Geschmack annehmen. Sollen dieselben gebraucht werden, so werden dieselben mit den Kräutern in weißes Papier eingewickelt und mit Bindfaden netzartig gebunden, in eine Pfanne mit etwas fetter Brühe eingelegt und in ihrer Papierhülle weich gedämpft. Sodann wird das Papier und die Kräuter entfernt, auf eine lange Schüssel angerichtet und mit kleinen gebratenen Kartoffeln umrahmt. Von dem übrigen Fond wird eine gute Pfefferjauce bereitet, welche man besonders serviert.

7. Damhirschrücken nach Karlsbader Art.

Von einem Rücken werden die beiden Filets ausgelöst und abgehäutet; eines davon wird mit Speck fein gespickt, das andere mit rohen Schinkenfilets durchzogen. Beide werden einige Stunden in eine Marinade gelegt; sodann wird eine Kasserolle mit Speckscheiben belegt, gebe etwas fein geschnittene Zwiebeln dazu, die Filets darüber, würze sie noch mit einem kleinen Teil ihrer Marinade, gieße 1 Flasche weißen Wein darüber und lasse sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam weich dünsten. Wenn dieselben weich, schön braun gefärbt und glasiert sind, schneidet man sie in Scheiben und stellt sie wieder auf eine lange Schüssel zusammen. Die Essenz wird durch ein Sieb gegossen, rein entfettet mit saurem Rahm, etwas brauner Einbrenne, einem Glas Rheinwein dicklich eingekocht, über 4 Eßlöffel voll Kapern, sehr fein geschnittene, blanchierte Orangen- und Zitronenfilets gepreßt und zusammen noch einige

Minuten gekocht, dann mit dem Saft einer Zitrone angenehm gesäuert und diese Sauce besonders dazu serviert.

8. Hirschkeule.

Nur eine junge Hirschkeule eignet sich zum Braten. Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Reh. Eine alte Hirschkeule marinieren man 2 Tage in Essig, Wurzelwerk und Gewürz, gebe sie in einen Schmortopf und lasse sie mit Butter von allen Seiten anbraten. Dann gieße man etwas Wasser, nebst der Marinade zu und lasse sie in 2—3 Stunden weich dämpfen. Dann gebe man sie in eine Pfanne, übergieße sie mit saurer Sahne, der Brühe aus dem Schmortopf und lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen.

9. Gemisbraten auf Tiroler Art.

Eine eigene Manier Gemisbraten zuzubereiten, sei es nun Schlegel oder Rücken, haben die Tiroler. Die Art und Weise ist folgende: Das Gemisfleisch legt man, wenn es rein gewaschen ist, in ein Gefäß und giebt Zwiebel, Thymian, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Wachholderbeeren und eine zerschnittene Zitrone dazu, übergießt es mit heißem Essig und Rotwein, deckt es zu, beschwert es und bewahrt es an einem kalten Orte 8 Tage auf. Das betreffende Stück, welches man nötig hat, um es zu braten, wird herausgenommen und gespickt, in ein Bratgeschirr gelegt, mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz nochmals gewürzt, mit rotem Tiroler Wein, saurem Rahm und etwas Bratenfett übergossen, einige Schwarzbrottrinden beigelegt und unter öfterem Begießen kurz weich gedämpft. Beim Anrichten wird der zurückgebliebene Saft mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und als eine braune (lichtbraune), wohlgeschmeckende Sauce darüber geseiht und sogleich zu Tisch gegeben.

10. Wildschwein.

Zum Braten nehme man ein junges Wildschwein, Überläufer oder Frischling, ziehe die Haut ab, spicke gut mit Speck und brate in Butter. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch rechne man 20 Minuten Bratezeit.

11. Altes Wildschwein.

Demselben brenne man mit einem glühenden Eisen die Borsten ab, ziehe es nicht ab, koche es in Wasser, Salz und etwas Salbeiblättern und gebe eine warme Kirsch-, Hagebutten- oder Cumberlandsauce dazu. Wer die schwarze Haut nicht liebt, ziehe dieselbe, nachdem das

Fleisch weich ist, ab. Dann schneide man das Fleisch in schöne Stücke, setze alles wieder zusammen, überziehe mit einer Brotkruste, übergieße mit Butter und brate es so lange, bis sich das Fleisch wieder gut durchwärmt hat.

Brotkruste: 125 Gramm Butter, 3 Eier, 1 Glas Rotwein, etwas Zucker, Nelken und Zimt rühre man mit geriebenem Schwarzbrot zu einer nicht zu festen Masse, streiche sie auf den Rücken oder Keule und mache mit dem Messer eine Verzierung darauf.

12. Wildschweins-Koteletten nach Kaunitz.

Die zugearbeiteten Koteletten werden in Burgunderwein weich gedämpft, sodann in ein flaches Geschirr gelegt und mit klarer, frischer Butter, unter welche vorher einige rohe Eigelb gerührt worden sind, von einer Seite übergossen, mit geriebenem schwarzem Brot überstreut, so daß es eine leichte Kruste bildet und sodann etwas gestoßener Zucker und Zimt darüber gestäubt. Die Koteletten müssen eines an das andere angelegt werden; dann gießt man ein klein wenig von dem Burgunderfond darunter und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde in einem mäßig heißen Ofen in lichtbrauner Farbe abbacken, richtet es auf eine runde Schüssel im Kranze an und serviert in die Mitte eine aus gutem Rheinwein und Aprikosenmark zubereitete, süßsäuerliche, gebundene Sauce dazu.

13. Wildschweinskopf.

Nachdem man den Kopf mit dem Genick abgeschnitten und abgebraunt hat, gebe man ihn in ein Gefäß mit kochendem Wasser, Salz und Salbeibläthern, lasse ihn ungefähr 10 Minuten kochen und stelle ihn dann so, daß der Rüssel über den Topf hervorragt, also nicht im Wasser steht. Man vermeidet dadurch das Aufspringen der Haut beim Rüssel, da das Fleisch desselben doch nicht genossen wird. Nachdem der Kopf weich ist, was man am besten daran erkennt, wenn derselbe von einer hineingesteckten Spicknadel allein abfällt, lasse man ihn im Sude erkalten, hebe ihn dann aus, überstreiche ihn mit Fleischextract oder in Ermangelung dessen mit feinem Öl, verziere ihn mit schaumig gerührtem Schweinefett und mit Lorbeerblättern und schneide das Fleisch vom Genick in Scheiben und lege es wieder an.

Folgende kalte Cumberlandjsauce gebe man dazu: 1 Löffel englisches Senfmehl rühre man mit Rotwein glatt, gebe 2 feingewiegte Pomeranzenschalen und 4 Löffel Johannisberggelee dazu.

14. Schwarz-Wildpret.

Von Wasser, Wein, Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, gelben Rüben, Lorbeerblatt und einigen Wachholderbeeren bereitet man einen kräftigen Sud, in welchem das Wild weich gekocht wird; ist dies geschehen, so bereitet man folgende Sauce:

Mehl wird in Butter hellbraun geröstet, gebe eine Prise Zucker dazu, nebst fein geschnittener Zwiebel und eine handvoll Semmelbrösel; haben die Zwiebeln gelblich angezogen, so gebe man etwas kräftige Fleischbrühe daran, nebst etwas Sudbrühe, 1 Glas Rotwein, Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblatt und wenig Essig, läßt dies $\frac{1}{2}$ Stunde seimig kochen, gießt es über das Wildpret und giebt es zu Tisch.

Will man die Sauce süß haben, so rühre man ein paar Löffel Fruchtgelee hinein.

15. Jagdspitze.

Siehe bei Ausläufen, Abschnitt 12, Nr. 22.

16. Wildes Kaninchen.

Daselbe kann, wenn es jung ist, ebenso gut als Braten verwendet werden, wie Hase.

17. Ragout von wilden Kaninchen.

Dieses Wild, das in gebratenem Zustand meist trocken und unschmackhaft ist und deshalb wenig geachtet wird, entwickelt sich bei folgender Zubereitung zu einem vorzüglichen Gericht:

Die Kaninchen werden abgezogen, ausgenommen, gewaschen, in Stücke zerhackt. Man schneidet sehr reichlich Speck in kleine Würfel und ebenso Zwiebeln. Das Fleisch wird mit Pfeffer und Salz bestreut und mit dem Speck und den Zwiebeln zusammen in eine gut schließende Kasserolle gethan, ganz langsam darin vollständig weich gedämpft, ohne daß es braun werden darf, wofür der reichliche Speck sorgen muß. Kurz vor dem Anrichten gießt man ein Wasserglas Rotwein daran und läßt denselben einmal aufkochen. Die Sauce wird nicht durchgeschlagen, sondern alles zusammen angerichtet.

18. Kaninchen-Ragout (andere Art).

Man brate ein Kaninchen mit Butter in einer Kasserolle hellgelb an, gebe Wurzelwerk und etwas Wasser zu und dämpfe das Kaninchen weich. Dann seihe man die Brühe durch, ziehe eine helle

Einbrenne damit auf, gebe noch einige Löffel saure Sahne dazu, schmecke nach dem Salz und gieße die Sauce über das, in Stücke geschnittene Kaninchenfleisch.

19. Eingemachte Kaninchen.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 45.

b. Federwild.

20. Rebhuhn.

Junge Rebhühner haben gelbe Füße, bei den alten sind sie grau. Auch sind bei jungen Rebhühnern die Schwungfedern spitz, bei den alten hingegen rund.

Nachdem das Rebhuhn zum Braten fertig gemacht, umwicke man es mit einem Weinblatt, einer Scheibe Speck und brate es $\frac{1}{4}$ Stunde. Alte Rebhühner dämpfe man vorher in einer Fettbrühe und überbrate sie noch 5 Minuten mit Butter; oder man verwende dieselben in Sauer- oder Welschkraut, wie bei der Gans angegeben.

21. Rebhühnerbraten (andere Art).

6 junge Rebhühner dressiert man, legt Speckscheiben darauf oder spickt 3 derselben, bratet sie 20—25 Minuten, begießt sie fleißig mit geschmolzener Butter, schneidet sie in Hälften und legt sie in ganzer Form auf eine ovale Schüssel. Die Speckscheiben legt man wieder darauf, glasiert sie, garniert sie mit Kresse, giebt etwas Bratenjus auf die Schüssel und reicht das Übrige besonders dazu.

Größere Rebhühner kann man in 3 Stücke schneiden, indem man das halbe Filet, mit der Keule daran, von beiden Seiten schneidet, das Mittelstück an dem Rücken läßt und das Rebhuhn wieder in ganzer Form auf die Schüssel legt.

22. Birrhahn.

Derselbe unterliegt derselben Zubereitung wie Auerhahn.

23. Birrhühnerbraten (andere Art).

Zum Braten taugen nur junge Birrhühner und muß man wenigstens 3 derselben für 12 Personen nehmen, da die Keulen mager und hart sind. Man spickt sie oder legt Speckscheiben darauf und bratet sie 50—60 Minuten. Dann löst man die Filets ab,



Perdreaux à la Régence.

(Rebhühner.)

Tafel-Aufsatz zum Festmahle bei der goldenen Hochzeit Ihrer Kgl. Hoheiten des Grossherzogs Carl Alexander von Sachsen-Weimar und der Frau Grossherzogin Sophie am 8. October 1892.

Gefertigt von Emil Koenig, Grossherzogl. s. Hofküchenmeister.

schneidet jedes in 2—3 Stücke, legt sie wieder an ihre Stelle, legt die Birchhühner auf eine ovale Schüssel, glasiert sie, garniert sie mit Kresse und giebt Jus darüber. Man kann sie auch kurz vor dem Garsein mit saurem Rahm begießen und die Jus mit dem Rahm vermischt dazu geben.

24. Hasel- und Schneehühner.

Dieselben unterliegen derselben Zubereitung wie alte Rebhühner.

25. Haselhühnerbraten (andere Art).

5—6 Haselhühner dressiert man, spickt sie oder legt Speckscheiben darauf, oder man spickt 3 davon und bardiert die andern, bratet sie 20—25 Minuten, begießt sie oft mit Butter, schneidet sie der Länge nach in 3 Stücke und legt sie in ganzer Form auf eine ovale Schüssel. Man kann sie wie die Birchhühner mit saurem Rahm begießen und die Sauce dazu geben oder man garniert sie mit Kresse und reicht die Jus besonders.

26. Krammetsvogel (Wachholderdrossel).

Nachdem man die Vögel und den Kopf gerupft, die Augen ausgestochen, nehme man sie aus, lasse jedoch die Leber darin, stecke die Weinchen durch den Kopf, übergieße sie mit Butter und brate sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann überstreue man sie entweder mit gestoßenen Wachholderbeeren oder mit gestoßener Semmel. Die Schnitten unterliegen derselben Zubereitung wie bei Schnepfe, jedoch wird hier nur die Leber dazu verwendet. Desgleichen bei Wachteln und Lerchen.

27. Krammetsvogelbraten (andere Art).

15 Krammetsvögel dressiert man wie die Schnepfen, nimmt sie aus, entfernt nur den Magen, indem man mit einer Spicknadel von der rechten Seite in den Bauch sticht und den Magen herauszieht. Man bratet sie in einer Kasserolle in brauner Butter ungefähr 20 Minuten mit einigen grob gehackten Wachholderbeeren. Die Jus der Krammetsvögel mischt man mit gewöhnlicher Jus, entfettet sie und serviert sie dazu. Die Krammetsvögel legt man auf eine ovale Schüssel, streut geriebene und in Butter geröstete Semmelkrume darüber und giebt warme Apfelsinenmarmelade dazu. Man kann sie auch, mit Speckscheiben belegt, am Spieß oder im Ofen braten.

28. Wachteln oder Krammetsvögel in Reis.

Man brate eine Anzahl Wachteln oder Krammetsvögel in Butter. Belege den Boden einer Auflaufform mit trocken gekochtem Reis, thue die Vögel darauf, überdecke sie mit Reis, übergieße das Ganze mit der Bratenjus von den Vögeln, streue Parmesankäse, zur Hälfte mit geriebener Semmel gemischt, darüber und backe die Speise 1 Stunde.

29. Waldschnepe.

Nachdem die Schnepe mit dem Kopf gerupft ist, nehme man sie aus, stecke den Schnabel durch die Schenkel, überbinde sie mit Speck und brate sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

30. Schnepfenschnitten.

Man gebe etwas Butter und Zwiebel in einen Tiegel, bräune die Zwiebel an, gebe die Eingeweide mit etwas Thymian ohne den Magen der Schnepe dazu, brate alles etwas an, salze und pfeffere, thue etwas aufgeweichte Semmel dazu, streiche alles durch ein Haarsieb und streiche es auf Semmelschnitten, welche man auf einem Blech in der Bratröhre bäckt.

31. Schnepfenbraten (andere Art).

Für 12 Personen braucht man 6 Schnepfen. Ehe man sie rupft, schneidet man die Flügel ab, läßt den Kopf daran, zieht die Haut von Kopf und Hals ab, entfernt den Kropf, die Augen und die Klauen, flammirt sie, nimmt sie aus, steckt die Beine durcheinander, biegt den Kopf zur Seite und steckt das linke Bein durch den Kopf, legt Speckscheiben darauf und bratet sie 15—20 Minuten rasch; sie müssen saftig und rot am Knochen sein. Die Eingeweide ohne Magen hackt man fein, giebt eine handvoll geriebene Semmel, etwas geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, schneidet 18 kleine, ovale Brotscheiben, röstet sie, streicht die Farce darauf, träufelt geschmolzene Butter darüber, legt sie in eine Bratpfanne und stellt sie 5 Minuten in den heißen Ofen. Die Schnepfen schneidet man in Hälften oder der Länge nach in 3 Stücke, läßt die Speckscheiben darauf, schneidet die Köpfe in 2 Teile, legt die Schnepfen wieder in ganzer Form nebeneinander auf eine ovale Schüssel, garniert die Croutons und Köpfe umher, glasiert beides und giebt Jus dazu.

32. Bekassine oder Sumpfschnepe.

Dieselbe wird behandelt wie die Waldschnepe.

33. Gebratene Lerchen.

Den gerupften Lerchen werden die Köpfe abgeschnitten, Hauptdarm und Magen herausgenommen, eingefalzen, am Spieß gebraten, indem man sie fleißig mit Butter und geriebener Semmel bestreut.

34. Gebratene Wachteln.

Die gereinigten Wachteln werden in Wein, etwas Zwiebel ein paar Wachholderbeeren und etwas Essig über Nacht eingebeizt und dann in Butter gebraten und mit der Beize abgelöscht. Man kann der Sauce einen Eßlöffel voll eingemachte Oliven beifügen.

35. Gebratene Wildtauben.

Man legt die gereinigten Tauben 2—3 Tage in eine Beize von Wein, Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblättern und Zitronenschale, spickt sie dann mit feinem Speck und bratet sie in heißem Schmalz, bereitet einen braunen Fond und fügt klein geschnittene Zwiebeln, 3 gewiegte Sardellen dazu, läßt diese Sauce aufkochen, gießt sie durch ein Sieb über die Tauben und giebt sie zu Tisch.

36. Wilde Gans.

Nur die junge Wildgans giebt einen guten Braten. Dieselbe hat gelbe Schwimmhäute, während bei der alten dieselben rot sind. Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Auerhahn.

37. Wildgans zu braten (andere Art).

Es ist noch so gut wie unbekannt, daß junge Wildgänse, auch Enten, selbst wenn sie an sich thranig sind, bei richtiger Zubereitung einen ungemein wohlschmeckenden Braten liefern. — Nachdem hierzu die Gans wie üblich vorbereitet ist, wird sie in siedendem Wasser, in welches man eine handvoll Sellerieblätter gethan hat, einige Minuten abgekocht. Darauf reibt man sie in- und auswendig mit Salz ein, füllt sie mit sauber gereinigten Möhren und läßt sie in Butter auf beiden Seiten gelblich werden, dann thut man etwas kochendes Wasser hinzu und läßt die Gans weich und bräunlich braten. In der letzten halben Stunde giebt man Sahne oder reichlich süße Milch zur Sauce. Beim Anrichten streut man, nachdem die Gans ausgenommen, einen Eßlöffel Mehl in die Sauce, läßt sie damit durchkochen, rührt sie mit kaltem Wasser zusammen, streicht sie durch ein Haarsieb, und läßt sie noch einmal aufkochen. Jeder, durch die Sellerieblätter etwa noch nicht entfernte Thranengeschmack, dringt durch diese Zubereitung in die Möhrenfüllung, welche man natürlich vor dem Anrichten beseitigt.

38. Wildente.

Deren giebt es fünf Arten. Die bei uns am häufigsten vorkommenden sind: die Stock- und die Krickente. Letztere ist zwar sehr klein, aber besser im Geschmack, als die Stockente. Sie unterliegen derselben Zubereitung wie Gans.

39. Wildentenbraten (andere Art).

Nur junge Wildenten eignen sich zum Braten. Man reinigt, flammirt und dressirt sie, legt Speckscheiben mit einigen Wachholderbeeren darauf und bratet sie rasch 25—30 Minuten. Dann schneidet man sie in 4—5 Stücke, richtet sie erhaben an, läßt die Speckscheiben darauf, garniert sie mit Apfelsinen- oder bitteren Orangenvierteln und giebt in die Fuß einige Tropfen Orangensaft.

40. Wilde Ente in Olivenauce.

Die Ente wird ausgenommen, aber nicht gewaschen, dann dressirt und zugerichtet. Leber, Herz und Magen werden mit einer gelben Kürbe, Sellerie, ein wenig Speck, 1 Zwiebel, worin man einige Nelken gesteckt, und einigen zerdrückten Wachholderbeeren in eine Kasserolle mit Butter gethan, legt die mit Pfeffer und Salz eingeriebene Ente dazu und läßt sie dämpfen. Wenn die Ente Farbe bekommt, gießt man 1 Glas Rotwein und Fleischbrühe daran, giebt Zitronensaft dazu, nebst Oliven und Lorbeerblatt und läßt alles zusammen gut durchkochen. Die Sauce wird dann beim Anrichten an die Ente gegossen und soll sich durch kräftigen Geschmack auszeichnen.

41. Fasan.

Das Alter der Fasänen erkennt man an den, an den Füßen befindlichen Sporen; je größer dieselben sind, um so älter ist der Fasan. Nachdem ein junger Fasan zum Braten vorbereitet, umwickle man ihn mit Speck und brate ihn mit Butter $\frac{3}{4}$ Stunde. Den Bratensatz mit Wasser losgekocht und dazu gegeben. Der alte Fasan siehe „Auerhahn“.

42. Fasänenbraten (andere Art).

Zwei große Fasänen genügen für 12 Personen. Ehe man sie rupft, schneidet man den schönsten Kopf und Schwanz von einem Hahn, den Kopf dicht am Kumpfe ab und steckt dicken Draht in denselben, wie eine Gabel. Die Fasänen reinigt, flammirt und dressirt man, legt Speckscheiben und Butterpapier darauf und bratet sie un-

gefähr 40—50 Minuten; nach dieser Zeit nimmt man Speck und Papier ab, läßt sie Farbe nehmen und salzt sie. Auf die Enden einer ovalen Schüssel befestigt man 2 kleine, 3 cm hohe, in Fett gebakene Broteroutons, steckt in den einen den Kopf, in den andern den Schwanz des Fasanen, und legt um beide einen hübsch geschnittenen Papierkragen, damit die Federn nicht mit dem Schwanz in Berührung kommen. Von den Fasanen schneidet man die Keulen ab, jede in 2 Stücke, legt die Rücken in die Mitte der Schüssel, die Keulen an die Seiten, die Filets, in mehrere Stücke geschnitten, auf die Rücken, glasiert sie, garniert sie mit Kresse und reicht Zus dazu.

43. Auerhahn.

Dieser in Osterreich heimische, bei uns aber sehr seltene Vogel, ist nur so lange er jung ist, als Braten zu verwenden. Bei allem Wildgefögel werden die Flügel vor dem Rupfen abgehackt und dasselbe nach dem Ausnehmen nur inwendig mit einem Tuche ausgewischt, aber nicht gewaschen. Nachdem der Auerhahn flammirt und dressirt ist, wird er mit Speck umbunden, mit Butter oder Bratenfett begossen und 1 Stunde gebraten.

44. Alter Auerhahn.

Diesen beize man einige Tage folgendermaßen: Nachdem man denselben gespickt (was man bei jungem Federwild nicht thut) und mit Speckplatten umbunden hat, gebe man ihn in ein thönernes Gefäß, presse den Saft einer Zitrone darüber, gieße $\frac{1}{2}$ Flasche Rothein oder Weinessig darüber, gebe Wurzelwerk, Thymian, Schalotten, Lorbeerblätter, Koriander und Nelken dazu und lasse ihn 6—10 Tage unter öfterem Umwenden an einem kalten Orte liegen. Dann brate man ihn von allen Seiten an, fülle die Beize nebst etwas Wasser zu und lasse ihn weich dämpfen. Dann seihe man die Brühe durch, gebe saure Sahne und eine Messerspiße Kartoffelmehl zu, lasse alles zu einer feinnigen Sauce einkochen und gebe dieselbe zu dem Auerhahn.