

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

b. Federwild.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

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, umwickele 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. Hofkuchenmeister.



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. Krametsvogel (Wachholderdroffel).

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. Krametsvogelbraten (andere Art).

15 Krametsvögel 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 Krametsvögel mischt man mit gewöhnlicher Jus, entfettet sie und serviert sie dazu. Die Krametsvögel 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 Wildgeflügel werden die Flügel vor dem Rupfen abgehakt 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.