

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

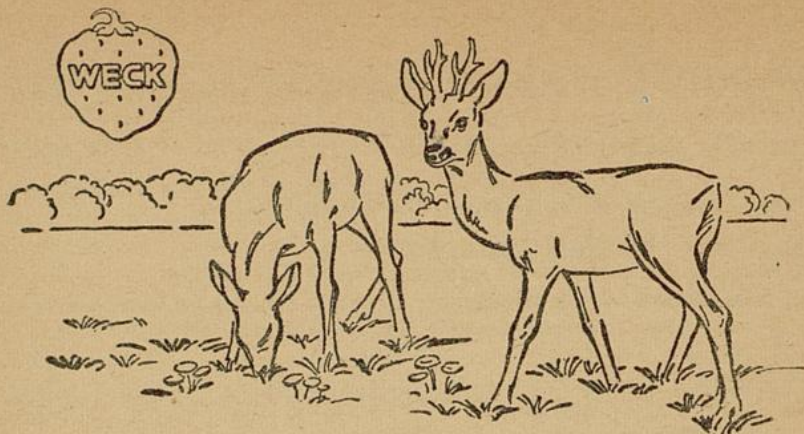
Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

B) Wildfleisch: Reh, Hirsch, Hase, Kaninchen

urn:nbn:de:bsz:31-57595



B. Die Verwendung von Wildfleisch

Reh

Vorab seien für Frischhalterinnen, die sich bisher mit dem Frischhalten von Fleisch und besonders von Wildbret noch nicht befaßt haben, einige allgemeine Winke gegeben.

Frisch geschossen ist besonders älteres Wild oft zäh. Es muß einige Tage, im Winter länger als im Sommer, abhängen, und zwar im Sommer in einem kühlen Raum (Keller). Man versäume nie, tagsüber bei heißem Wetter Fenster und Laden zu schließen, über Nacht aber, wie überhaupt bei kühler Witterung, tüchtig zu lüften. Man schaue täglich mehrmals nach, ob nicht Schmeiß- oder Aasfliegen ihre Eier am Fleisch abgelegt haben. Gegebenenfalls entferne man die kleinen gelben Eierhäufchen mit einem Hölzchen und tupfe die Stellen mit Essig ab.

Sobald das Fell abgezogen ist, nehme man mit einem trockenen Tuche das Blut an den Schußstellen und in den Schußkanälen weg und achte darauf, ob sie nicht grünlich werden, was das Verderben an den Stellen anzeigt. Man muß sie dann sofort ausschneiden. Hierauf wische man auch das Innere des Wildes mit Tüchern möglichst trocken aus. Das Hirn nehme man, wenn es noch nicht beim Aufbrechen entfernt worden ist, sofort vollständig heraus und tupfe mit einem in scharfen Essig getauchten Tuch den Sitz des Hirns aus. Den noch im After liegenden Kot entfernt man. Bei großer Hitze oder bei Witterungsum-

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerichutzzeichen!

schlagen verarbeite man schon am nächstfolgenden Tage Kopf, Halsstück, Brust und Bauchlappen, weil diese Teile sich sehr schnell zersetzen und dann nicht mehr frischgehalten werden können.

Man wasche jedes Wildfleisch sehr rasch gründlich ab und trockne es ab. Es muß sofort enthäutet und gebraten oder gekocht werden.

Wenn Wildfleisch auch durch das Abhängen eine infolge der natürlichen Spaltung des toten Eiweißes herbeigeführte Tafelreife haben soll, so lasse man das zum Frischhalten bestimmte Fleisch doch nicht zu einem zu starken Wildgeruch oder -geschmack kommen.

Man behandle:

Rehgulasch, Rehwürzfleisch (die Vorderkeulen, Hals, Brust in größeren Stücken 1-3 Tage gebeizt), **Rehpfeffer** wie Rindsgulasch,

Rehkeule (in Nüsse zerteilt und mit Speckstreifen durchzogen) wie Rindsbraten, **Rehrollen** wie Rindsrollen,

Wildhackfleisch wie Hammelhackfleisch,

Sülze mit Rehwildbret wie Sülze aus Schweinefleisch (Verwendung von Kopf, Hals, Bug, Bauchlappen und Brust des Rehes).

Einige Sonderanweisungen folgen:

Rehschnittfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Das Kopffleisch und die Zunge schneide man, wenn sie erkaltet sind, in schöne schmale Scheiben, lege diese in Gläser, übergieße sie mit der durchgeseihten Wildbrühe und erhitze.

Rehfleisch-Pastete

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Aus den Knochen koche man eine Brühe. Die gehäuteten Fleischstücke dämpfe man gar, aber nicht zu weich, treibe sie mit dem von den Knochen gelösten Fleisch und etwa 1 kg gekochtem, erkaltetem Räucherspeck oder kernig gekochtem Schweinebauchfleisch durch die Maschine und behandle die Masse wie Kalbfleischpastete.

WECK garantiert für jedes Glas



und für das gute Gelingen Ihrer Konserven, wenn Sie nur Gläser und Ringe Marke WECK verwenden und nach den Einkochbüchern der Firma WECK arbeiten. J. WECK & Co., Oflingen (Baden).

Rehrücken (Zierner)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man häute den Rehrücken vorsichtig und vollständig. Die kleinen Lenden (Filets) auf der Rückseite löse man aus und brate sie als Schnitzel (Steaks) zu sofortigem Genuß. Nach Belieben spicke man den Rücken mit gleichmäßig geschnittenen Speckstreifen, bestreue ihn dann mit Salz und Pfeffer und brate ihn in reichlich heißem Fett mit Wurzelwerk und zerschnittenen Zwiebeln, fleißig begießend, recht saftig. Das Fleisch muß gar gebraten, doch nicht zu weich sein. Man lösche den Bratensatz mit heißer frischer Wild-, Fleisch- oder Knochenbrühe ab. Den Rücken lasse man etwas abkühlen, erst dann löse man das Fleisch vom Knochengerüst, schneide es in Glashöhe ab und stelle es in die Gläser. Die durchgeseigte Tunke verteile man über das Fleisch und erhitze.

Hirsch

Vorbemerkung: Hirschwildfleisch wird ebenso behandelt und verwertet wie das Rehwildfleisch; nur der Zierner (Rücken) wird stets vom Knochengerüst abgelöst und dann erst gebraten oder gedämpft. Die Brat- oder Dämpfzeit ist bei älteren Tieren länger als bei jüngeren. Das Fleisch von älteren oder sehr großen Tieren lege man in eine Beize. Junges Hirschfleisch soll man nicht einbeizen, weil dadurch der Fleischsaft und das feine Aroma verlorengehen. Die allgemeinen Anleitungen sind zu beachten.

Hase

Man behandle: **Hasenwürzfleisch, Hasenpfeffer** wie Rindsgulasch.

Hasenbraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Zierner und Keulchen spicke man in bekannter Weise mit Speckstreifen und brate das Fleisch, indem man fleißig mit dem Bratenfett begießt, gar, aber nicht trocken. Den zuerst gar werdenden Zierner nehme man früher heraus. Die Stücke fülle man in Gläser, übergieße sie mit der Bratbrühe und erhitze sie.

Gedämpfter gebeizter Hase

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Zierner und Keulchen häute man und lege sie 1–3 Tage in eine Essigbeize. Dann nehme man sie heraus, trockne sie ab, durchziehe sie mit Speckstreifen und behandle sie wie Hasenbraten.

Hasen-Streichfleisch (Hasenpain)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Man löse und schabe das gebratene Fleisch von den Knochen, lasse es erkalten und treibe es mit etwa 1 kg inzwischen gebratenem und erkaltetem frischem Schweinefleisch und etwa $\frac{1}{2}$ kg gekochtem Speck (auf etwa $2\frac{1}{2}$ kg Wildfleisch gerechnet) durch die Hackmaschine, und zwar einmal durch die mittlere und dreimal durch die feinste Scheibe. Eine in Butter gar gedämpfte, fein zerschnittene Zwiebel lasse man mit dem Fleisch durchlaufen. Hierauf binde man die Masse, die sehr fein sein muß, mit der Tunke des gebratenen Hasenfleisches und füge von der gekochten Wildbrühe so viel wie nötig dazu. Man würze die Masse mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Ingwer, rühre alles tüchtig durcheinander, fülle die Masse in kleinere Gläser und erhitze.

Hasenpastete I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme einen oder mehrere Hasen, zerlege und häute sie.

Das Fleisch des Ziemers an den beiden Seiten und die zwei kleinen Lendchen unter dem Knochengerüst löse man ab. Das abgelöste Fleisch lege man einige Stunden in eine Rotweinbeize.

Man befreie das Fleisch der Vorder- und Hinterkeulchen von den Knochen und treibe es roh mit 1 kg rohem, frischem, fettem Schweinefleisch, einer fein zerschnittenen, in Butter gar gedämpften großen Zwiebel dreimal durch die Hackmaschine (und zwar einmal durch die mittlere, dann durch die feinste Scheibe), salze es und stelle es kühl. Inzwischen nehme man das Rückenfleisch aus der Beize, trockne es ab, durchziehe es mit Speckstreifen, bestreue es mit Salz, brate es in heißem Fett an und gebe zerschnittene Zwiebeln dazu. Man lasse das Fleisch unter fleißigem Begießen gar braten, nehme es heraus, lösche den Bratensatz mit der Knochenbrühe ab und lasse diesen gut aufkochen.

Reichliche Butter rühre man schaumig, gebe das roh durchgetriebene Fleisch nacheinander mit 2-3 frischen Eiern, 3-4 Eßlöffeln Kochmadeira, Salz, feinem weißen Pfeffer, Pastetengewürz, Thymian und mit der Bratfleischtunke hinein und verrühre die Masse gründlich, bis sie gebunden ist. Man schneide das gebratene Fleisch der Glashöhe entsprechend in Stücke, bestreiche den Boden und die Glaswände mit der gewürzten Fleischmasse, stelle die Fleischstücke in die Mitte des Glases, fülle den Zwischenraum mit der Fleischmasse aus und streiche die Masse oben fingerdick über das Fleisch. Man kann auch noch Scheiben von Rauch- oder Schinkenspeck darüberlegen und die Gläser damit ausfüttern. Man verfähre dann aber beim Erhitzen nach den Angaben für Gänseleberpastete.

Hasenpastete II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Das Fleisch von einem gebratenen Hasen, für eine mittlere Form etwa 2 Läufe, wird durch die Maschine getrieben, dann mit 250 g Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch, etwas geriebenem Zwieback, 2 Eiern, Salz und Pfeffer, etwas geriebener Zitronenschale und etwas Zwiebeln gut vermengt. Hat man Tunke von dem gebratenen Hasen, so nehme man noch solche dazu, andernfalls Fleischbrühe, desgleichen einen Teelöffel Fleischextrakt, in Wasser aufgelöst. Die Masse darf nicht zu trocken sein. Soll die Pastete sehr fein schmecken, so verwende man noch Trüffeln dazu. Dann wird das Glas mit Scheiben von geräuchertem Speck ausgelegt und die Masse bis 3 cm unter dem Rand hineingetan. Zum Schluß werden Speckstreifen hübsch gitterartig daraufgelegt. Man behandle sie weiter wie Gänseleberpastete.

Kaninchen

Wildkaninchen und zahmes Kaninchen

Diese werden ähnlich wie Hase behandelt, verwertet und frischgehalten.

WECK war der
Pionier
fürs richtige
Einkochen.

*Aus Dankbarkeit erhöhet
die deutsche Hausfrau
seinen Namen zum Begriff.*

Sie weiss genau
EINWECKEN
kann man nur mit
Gläsern und Geräten Marke



mit der Erdbeere
und dem Garantieschein in jedem Glas