

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

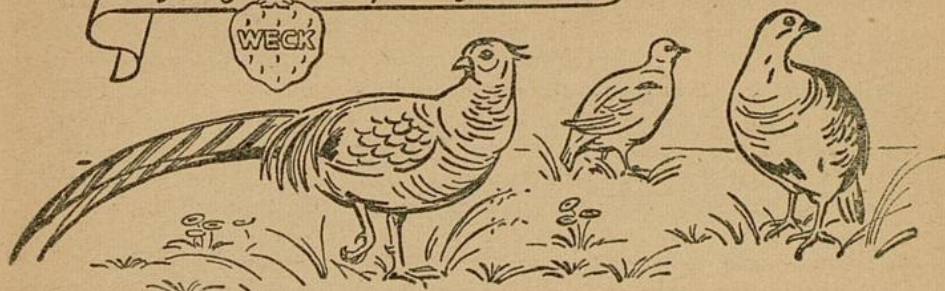
J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

B) Wildgeflügel

urn:nbn:de:bsz:31-57595

Nur frisch geschossene
junge Tiere sind geeignet!



B. Die Verwertung von Wildgeflügel

Rebhuhn

(Auch für Birk-, Hasel- und Feldhuhn wie auch Schnepfe
und Krammetsvogel geltend)

Vorbemerkung. Sehr häufig wird geklagt, daß frischgehaltene Rebhühner beim Öffnen der Gläser einen widerlichen Geruch und beim Wiedererwärmen einen unangenehmen Geschmack aufweisen, der schon vielen Hausfrauen das Frischhalten der Rebhühner verleidet habe. Übler Geruch und Geschmack treten dann auf, wenn die Rebhühner nicht sofort auf der Jagd oder unmittelbar nachher ausgezogen werden (Entfernung der Därme durch den After). Der Darminhalt ist sehr übelriechend, und der Geruch teilt sich nach dem Schuß sehr rasch dem Fleisch mit. Deshalb ist das sofortige Ausziehen der Därme noch auf der Jagd von größter Wichtigkeit, zumal dann, wenn das Jagdgebiet ziemlich weit von dem Orte entfernt ist, wo die Rebhühner verwendet werden. Durch den Darm geschossene Rebhühner eignen sich zum Frischhalten nicht, da das Fleisch dann stets einen üblen Geruch aufweist, der auch dann bemerkbar ist, wenn es frisch genossen wird. Nach dem Erhitzen in Gläsern tritt der üble Geruch noch stärker hervor. Man glaubt dann leicht, daß die Rebhühner im Glase verdorben seien. Vorzugsweise eignen sich zum Frischhalten Rebhühner, die geflügelt, d. h. durch Schuß in die Flügel zur Strecke gebracht und sofort ausgezogen worden sind.

Rebhühner, welche auf Eis gelagert oder, wie es in kühlerer Jahreszeit meist üblich ist, vor oder in dem Schaufenster gehangen haben, sind zum Frischhalten durchaus unbrauchbar. Ist der Hinterleib oder die Schußstelle grünlich angelaufen, dann beginnt die Zersetzung des Fleisches, die weder durch Braten

noch durch Kochen oder Dämpfen aufzuhalten ist. Die Vögel sind für den sofortigen Genuß wohl noch zu verwenden, aber durchaus nicht zum Frischhalten. Zum Braten nimmt man frischgeschossene und nicht zerschossene Tiere, die man an den zarten gelben Füßchen als jung erkennt. Ältere Tiere haben graue, ganz alte blauschwarze Füße. Derartige Tiere dämpft man am besten unter fleißigem Begießen, oder man kocht sie nur.

Den Trangeschmack bei Wassergeflügel entfernt man dadurch, daß man das Geflügel zunächst, mit frischem Sellerielaub gefüllt, in kochendes Wasser legt und, sobald das Wasser wieder kocht, herausnimmt und sofort in ein großes Gefäß mit sehr kaltem Wasser legt. Es steigen dann tranig schmeckende Fettbläschen auf. Das Geflügel wird dann abgetrocknet, gespickt und gebraten.

Gebratenes Rebhuhn

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

Nicht gewaschene, innen mit einem trockenen Tuch ausgeriebene, mit Speckscheiben umwickelte junge Rebhühner brate man in reichlichem heißem Fett, fleißig begießend, saftig durch, lege sie in Gläser, übergieße sie mit der aufgelösten, durchgeseihten Bratbrühe und erhitze sie.

Gedämpftes Rebhuhn

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

Ältere Rebhühner brate man wie junge zunächst an, dämpfe sie dann in Geflügelbrühe mit Zwiebeln durch, lege sie in Gläser, übergieße sie mit der durchgeseihten Dämpfbrühe und erhitze sie.

Gekochte alte Rebhühner

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

Alte Rebhühner koche man in einer Brühe aus den gerösteten Abfällen, Wurzelwerk, Zwiebeln und Wasser gar, zerteile dann die abgekühlten Rebhühner, gebe die Stücke in Gläser, übergieße sie mit der Kochbrühe, die man noch beliebig stark gewürzt hat, und erhitze.

Achten Sie bitte



bei Fleisch und vor allem bei Wurst darauf, daß nicht zu hoch eingefüllt wird. Austretendes Fett greift den Ring an und kann den Verschuß verhindern.

Fasan

Gebratener junger Fasan

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

Man verwende nur junge Fasane, die mindestens 4–5 Tage in den Federn abgehängt haben. Die Därme ziehe man aber mit einem gebogenen Drahthaken durch den After behutsam heraus. Herz, Magen und Leber nehme man erst nach dem Rupfen heraus. Gegen Schmeißfliegen schütze man den Kopf durch eine Haube aus Siebstoff (Gaze) und die Schußstelle und den After durch etwas Papier. Man lege den Fasan nicht auf Eis, denn gefrorenes Wildgeflügel ist zum Frischhalten unbrauchbar.

Man rupfe den Fasan behutsam, nehme ihn aus und senge ihn, aber sehr hoch über der Flamme, denn die Haut ist äußerst zart und löst sich durch zu starke Hitze ab. Hierauf schneide man den After aus. Das Innere wird, wenn es gut riecht, nur ausgewischt. Riecht es stark, wasche man es rasch aus und trockne es gut nach. Den Hals entferne man stets ganz vom Rumpf und nähe die Schnittstelle zu. Die Abfälle eines abgehängenen Fasans verwende man nur zum Frischverbrauch und nicht zum Frischhalten, da sie die Haltbarkeit der Speise gefährden. Man bestreue den vorbereiteten Fasan innen mit feinem Salz und Pfeffer, lege links und rechts zwei mit Butter bestrichene Weinblätter an und reibe ihn auch außen mit Salz und Pfeffer ein. Dann umbinde man ihn mit Speckscheiben und lege auf diese zwei Weinblätter. Hat man keinen Speck zur Verfügung, muß man die auf dem Fleisch liegenden Seiten der Blätter dick mit Butter bestreichen, ehe man sie bindet. Man kann den Fasan auch ohne Weinblätter, nur mit Speck umwickelt, saftig braten. In Butter oder frischem gutem Schmalz brate man den Fasan an, schiebe den Bräter in den heißen Bratofen und brate den Fasan unter fleißigem Begießen gar, so daß er schön saftig bleibt. Gegen das Ende der Bratzeit nehme man die äußeren Weinblätter ab, Sorge für stärkere Hitze und begieße recht oft. Man nehme den Fasan aus dem Bräter, hole die Weinblätter aus dem Innern heraus, lege ihn ins Glas, übergieße ihn mit der durchgeseihten aufgelösten Bratbrühe und erhitze ihn. Wenn der Fasan nicht ganz ins Glas paßt, lasse man ihn etwas abkühlen und schneide die beiden Keulen aus. Man schiebe die Keulchen dann erst ins Glas, wenn der Rumpf eingelegt ist oder verbrauche sie sofort.

Bitte schreiben Sie uns,



wenn Sie über irgend etwas im Unklaren sind. Jede Hausfrau soll nur Freude und Nutzen mit Gläsern Weltmarke WECK haben, deshalb haben wir eigens die Beratungsstelle WECK Öflingen eingerichtet.

Wildente und Wildgans

Gebratene Wildente

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

Man bereite die Wildente genau so vor wie die zahme Gans. Nur reibe man sie innen und außen mit Salz, gestoßenem Pfeffer und etwas Nelkengewürz ein, lege in den Leib eine Zitronenschale und einige Wacholderbeeren und umwickle ihn mit Speckscheiben. Man brate die Ente unter fleißigem Begießen gar. Gegen das Ende der Bratzeit nehme man die Speckscheiben ab, damit die Ente eine schöne Farbe bekommt, und lege sie neben das Fleisch in den Bräter.

Im übrigen kann Wildente wie zahme Ente verwertet werden.

Gebratene Wildgans

Nur junge Wildgänse sind schmackhaft und zum Frischhalten geeignet. Man behandle sie wie gebratene Wildente. Die Bratzeit ist länger auszudehnen.

WECK war der
Pionier
fürs richtige
Einkochen.

*Aus Dankbarkeit erhob
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