

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

9. Kap.: Wildfleisch

urn:nbn:de:bsz:31-57628

Was kann man einkochen? Wildfleisch

III.
Teil
9. Kap.

Hammelbraten, gebeizt: 3—5 Tage gebeiztes Fleisch abtrocknen, in heißem Fett von allen Seiten bräunen, mit wenig Beize aufgießen, aufkochen lassen, in Sturzgläser füllen, 2—3 cm der Soße mit ins Einkochglas geben und einkochen.
Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Beize für Hammelbraten: Auf 1 l Essig und 1 l Wasser eine kleine Handvoll Salz, 2 Eßlöffel Senf, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Nelken, 7 zerdrückte Wacholderbeeren und 3 mittelgroße Zwiebeln mischen, nach Belieben ein Glas Rotwein oder eine Tasse Sauermilch zugeben, Hammelfleisch 3—5 Tage einbeizen.

9. Kap.: Wildfleisch

Für das Einkochen von Wildfleisch eignen sich am besten die auf Seite 2 und 3 abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Fleischstücke sind die Großküchgläser Marke WECK mit 3½ und 5 l Inhalt zu empfehlen. (Siehe auch Erster Teil, 1. Kap., Seite 4.)

Wie muß das Wildfleisch beschaffen sein?

Zum Einkochen eignet sich nur frisch geschossenes Wild. Das Wild ausnehmen und einige Tage in einem gut durchlüfteten Raum und vor Fliegen geschützt abhängen lassen. Zum Einkochen bestimmtes Wild darf jedoch nicht zu lange hängen, da es dadurch einen zu stark ausgeprägten Wildgeschmack und -geruch bekommt.

An warmen Tagen und bei Witterungsumschlag werden Kopf, Hals, Bauch- und Brustlappen sofort verarbeitet, da diese Teile rasch verderben und dann zum Einkochen nicht mehr verwendet werden können.

Wildfleisch nicht abwaschen, sondern nur mit einem sauberen Tuch abtrocknen, da es dann das feine Wildaroma besser behält. Schubstellen heraus schneiden. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.



So wird der Hase abgezogen

Rehragout: Bauch- und Rippenstück, Abschnittfleisch von Vorder- und Hinterschlegel und Hals in 2—3 cm große Würfel schneiden, in heißem Fett und Speckwürfeln scharf anbraten, mit wenig heißer Flüssigkeit (Knochenbrühe) aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen, in Sturzgläser füllen und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rehrbraten: Ziemer, Filetstück, Hals oder Schlegel häuten und nach Belieben spicken. Fett und Speckwürfel auslassen, Fleisch scharf darin anbraten, salzen, mit wenig heißer Flüssigkeit (Knochenbrühe) aufgießen, 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Fleisch in Sturzgläser füllen, 2—3 cm Soße dazugeben und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rehrbraten, gebeizt: Rücken, Schlegel oder Vorderkeulen 4—5 Tage in Wildbeize einlegen (Wildbeize siehe unten), Fleisch gut abtrocknen, nach Belieben spicken, in heißem Fett scharf anbraten, mit wenig Essigbeize und etwas Knochenbrühe aufgießen, abschmecken und 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Fleisch in Sturzgläser füllen, 2—3 cm Soße aufgießen und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Wildbeize: 1 l Essig, 1 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, Pfefferkörner und 2 Zwiebeln miteinander mischen, die enthäuteten Fleischstücke 4—5 Tage einlegen und täglich wenden.

Was kann man einkochen? Wildfleisch

Rehfleischpastete: Vorder- oder Hinterschlegel und Bauchlappen häuten, in wenig Wasser gar, aber nicht zu weich dünsten, Knochen auskochen, Fleisch ablösen. Das Wildfleisch mit etwa einem Drittel der Menge gekochtem, erkaltetem Speck oder kernig gekochtem Schweinebauch zweimal durch die Fleischmaschine geben und mit der Knochenbrühe die Masse geschmeidig machen. Frisches Fett schaumig rühren, auf 100 g Fett 2 frische Eier unterrühren, die Fleischmasse dazugeben, mit 4 Eßlöffel Südwein oder Weißwein, dem Saft einer Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und Pastetengewürz abschmecken. Die Masse bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen. Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Rehleberwurst: Eine Rehleber mit 0,5 kg fettem Schweinebauch durch die Fleischmaschine drehen, mit Salz, weißem Pfeffer, Majoran und, wenn vorhanden, mit Trüffeln würzen, die Masse bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen, obenauf eine rohe Scheibe Räucherspeck legen und einkochen. Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

HIRSCHFLEISCH:

Hirschkeule: Fleisch mit sauberen Tüchern abtrocknen, häuten, spicken, in zerlassenen Speckwürfeln von allen Seiten bräunen, mit Fleischbrühe aufgießen, mit Salz und Preiselbeeren abschmecken, zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen, zum Schluß etwas Zitronensaft und einen Schuß Rotwein zufügen, Fleisch mit 2—3 cm Bratensoße in Sturzgläser füllen und einkochen.

Hirschziemer wie Keule einkochen, Fleisch von den Knochen lösen. Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Hirschschnitzel: Aus der Keule fingerdicke Schnitzel schneiden, leicht klopfen, salzen, mit zerlassenen Speckwürfeln anbraten, mit heißer Brühe aufgießen, mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 2 ganzen Nelken, 2 kleinwürflig geschnittenen Essiggurken 10 Minuten schmoren lassen, zum Schluß mit einem Schuß Rotwein abschmecken, mit der Soße in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hirschragout wie Rehragout einkochen, zum Abschmecken Rotwein verwenden. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

WILDSCHWEIN:

Wildschweinerücken oder -keule: Die Fleischstücke abtrocknen, häuten, in glasgroße Stücke schneiden, salzen, mit grobgeschnittenem Wurzelwerk, Pfeffer, 3—4 Wacholderbeeren in heißem Fett von allen Seiten anbraten, mit heißer Brühe und einem Glas Kochwein aufgießen und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Fleischstücke in Sturzgläser füllen, 2—3 cm Bratensoße dazugeben und einkochen. Beim Anrichten etwas geriebenes Schwarzbrot zum Dicken der Soße verwenden, Zitronensaft zugeben. Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Wildschweineragout: Weniger wertvolle Fleischstücke häuten, von den Knochen lösen, Sehnen abschneiden, in gleichmäßige Stücke schneiden, über Nacht in Wildbeize legen (siehe unter Rehfleisch). Fleisch andertags gut abtropfen, salzen, pfeffern, in heißem Fett anbraten, mit wenig Wildbeize aufgießen, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt 10 Minuten mit durchschmoren lassen, den Saft einer Zitrone und ein halbes Glas Rotwein zufügen, abschmecken. In Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Wildschweinschnitzel: Schweinskeule 3—4 Tage in Wildbeize legen, dann wie Hirschschnitzel einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

HASENFLEISCH:

Hasenbraten: Ziemer oder Keulchen häuten, spicken, salzen, in heißem Fett bräunen, mit wenig Brühe aufgießen, zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen, in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hasenpfeffer: Fleisch aus Bauchlappen, Vorder- und Hinterschlegeln in gleichmäßige Würfel schneiden, in heißem Fett anbraten, 1 Prise Paprika aufschäumen lassen, dann sofort mit heißer Brühe aufgießen, Salz und 1 Prise Pfeffer zufügen, zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen, in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hasenpain: Auf 2½ kg Wildfleisch etwa 1 kg Schweinefleisch und 0,5 kg gekochten Speck rechnen. Hasen- und Schweinefleisch braten, erkaltet mit dem Speck dreimal durch die Fleischmaschine drehen, mit der Tunke des Hasenfleisches und Wildbrühe binden, bis die sehr feine Masse breiig ist, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und Ingwer abschmecken, die Masse in kleinere Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

10. Kap.: Geflügel

Für das Einkochen von Geflügel eignen sich am besten die im Ersten Teil, 1. Kap., Seite 4 und 5, abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Geflügelstücke sind die Großküchengläser Marke WECK mit 3½ und 5 Liter Inhalt zu empfehlen.

a) Zahmes Geflügel

Zum Einkochen eignet sich nur gesundes, frisch geschlachtetes Geflügel. Gefriergeflügel kommt zum Einkochen nicht in Frage.

Geflügel, das mit schlecht riechendem Fisch- oder Fleischmehl oder verdorbenem Weichfutter gefüttert wurde, eignet sich ebenfalls nicht zum Einkochen.

Es wird empfohlen, Geflügel sofort nach dem Schlachten einzukochen, also nicht abhängen zu lassen. Ausgebeintes Geflügel hält sich besser im Einkochglas. Kleine Knochenstücke können mit eingekocht werden, wenn die Röhrenknochen und das Rückenmark vorher eingeschnitten werden, damit die Hitze beim Einkochen auch in das Knocheninnere eindringen kann.

Junge Tiere werden vor dem Einkochen angebraten. Alte Tiere werden vor dem Einkochen vorgekocht. (Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.)

Brathähnchen: Hähnchen sorgsam rupfen, ausnehmen, außen und innen rasch auswaschen, abtrocknen, salzen und in reichlich Fett von allen Seiten anbraten, wenig heiße Brühe dazugeben und im Bratofen unter fleißigem Begießen fast gar braten. Hähnchen zerlegen, dabei Röhrenknochen anschneiden, in Sturzgläser füllen, 2—3 cm Bratensoße dazugeben und einkochen. Brühe zum Aufgießen der Bratensoße aus dem Kopf, den gebrühten, abgezogenen Beinen, Magen, Herz und Wurzelwerk herstellen. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

