Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

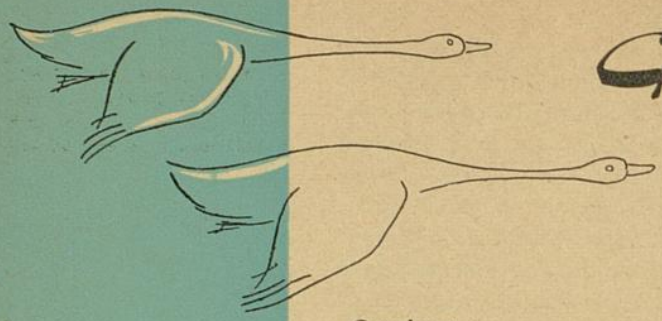
Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Geflügel

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library



Geflügel

Gansbraten

1 Gans, Salz, Beifuß, zum Füllen Äpfel oder Kastanien.

Die vorbereitete, innen mit Salz ausgeriebene Gans wird nach Belieben gefüllt und mit der Brustseite auf den Rost der Grillpfanne gelegt, die man entsprechend der Größe der Gans nach der Mitte zu in den Bratofen einschiebt. Man bräunt zunächst eine Seite. Dabei schmilzt das Fett aus. Man muß darauf achten, daß es weiß bleibt. Man schöpft es ab, wendet die Gans und läßt die zweite Seite bräunen. Während des Bratens sticht man die Gans einige Male, damit das Fett auslaufen kann. Nach vollzogener Bräunung mit Wasser begießen. Der Bratprozeß dauert etwa 2—2½ Std. Zum Schluß die Gans mit Salzwasser oder Bier bepinseln, damit die Kruste recht knusprig wird. Sofort aus dem Bratofen herausnehmen, um die Haut nicht wieder weich werden zu lassen.

Gans auf dänische Art

1 Gans, Knoblauch, Ingwer, Salz, Pflaumen, Äpfel, Rotkohl, Marinade; 1 Eßl. Zukker, 1 Eßl. warmes Wasser, 2 Eßl. Öl, 2 Eßl. Gewürzessig, Salz, grüner Salat.

Die ausgenommene und vorbereitete Gans wird, nachdem sie innen und außen mit Knoblauch, Ingwer und Salz eingerieben ist, mit Pflaumen und Äpfeln gefüllt. Weitere Zubereitung wie bei Gansbraten.

Der Rotkohl wird gehobelt. Man bereitet dann eine Marinade aus Öl, Essig und Salz und gießt sie über den Kohl. In einer Schüssel anrichten, die man mit Salatblättern umlegt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rebhühner

4 Rebhühner, Butter, Salz, Speck, Weinblätter, saure Sahne.

Die vorbereiteten, gut gewaschenen Rebhühner abtrocknen, von innen mit Salz einreiben, ein Stück Butter und ein Weinblatt hineingeben und mit Speckscheiben umwickeln. Man brät sie wie Hähnchen auf dem Rost der Grillpfanne. Kurz vor Beendigung der Bratzeit mit saurer Sahne übergießen. Die Soße am besten im Topf zubereiten. Nach Belieben mit Mehl anbinden.

Junge Hähnchen

2 Hähnchen, Salz, Butter, Petersilie, Speck nach Belieben.

Die Hähnchen wie üblich vorbereiten, innen leicht salzen, ein kl. Stück Butter und etwas Petersilie hineingeben. Grillrost und Hähnchen mit Butter einpinseln und nach Belieben einige Speckstreifen darüberlegen. Mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost legen, und die Grillpfanne zur Mitte des Bratofens einschieben. Nach der Halbzeit wenden. Man kann ab und zu mit flüssiger Butter bepinseln. Nach vollzogener Bräunung mit Wasser begießen und fertig braten. Zum Schluß mit leichtem Salzwasser bepinseln, damit die Haut schön knusprig wird. Bratzeit für 2 Hähnchen etwa 40—50 Min. Soße nach Belieben mit Sahne abschmecken.

Ente

Hier gilt die gleiche Zubereitung wie bei Gansbraten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg