Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

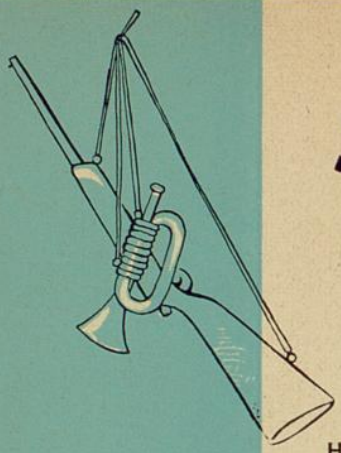
Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

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

Wild

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library



Wild

Hasenbraten

1 Hasenrücken und Keulen, 125 g Speck, 125 g Fett, Pfeffer, Salz, ¼ l saure Sahne.

Man salzt und pfeffert den gut gehäuteten Hasen. In der Grillpfanne wird das Fett erhitzt, der Hase hineingelegt und Speckstreifen belegt. Man schiebt zur Mitte des Bratofens ein. Während des Bratens gibt man etwas Wasser dazu, gegen Ende der Bratzeit die saure Sahne. Ist der Braten gar, nimmt man ihn heraus und löst den Bratensatz mit etw. kochendem Wasser von der Pfanne. Wird die Soße sämig gewünscht, bindet man sie mit etw. in Sahne verquirltem Kartoffelmehl. Als Gemüsebeilage ist Sauerkraut, Rotkohl oder Grünkohl beliebt, als Kompott eignet sich Apfelmus und Preiselbeeren.

Hasenpfeffer

1 Portion Hasenklein, 1 Glas Essig, einige Pfefferkörner und Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Glas Rotwein, Salz, 125 g Butter oder Speck, 2 Zwiebeln, 2 Löffel Mehl, 1 Prise Zucker, das in Essig verquirlte Hasenblut.

Die Vorderläufe, der gespaltene Kopf, Brust, Hals, Lunge, Leber und Herz werden gut gewaschen und mit Wasser und den Gewürzen beinahe weichgekocht. Aus Fett, Zwiebeln, dem ausgelassenen Speck und dem Mehl bereitet man eine braune Soße, der man die durchpassierte Hasenkleinbrühe beigibt. Man läßt nochmals durchkochen und schmeckt mit Rotwein und Zucker ab. Zum Schluß fügt man das mit Essig verquirlte Hasenblut hinzu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rehrücken und Rehkeule

Keule oder Rücken, 125 g Speck, ¼ l saurer Rahm, Fett zum Bepinseln, etwas Salz.

Das Fleisch wird sorgfältig gehäutet, gewaschen, abgetrocknet und gesalzen. Man bepinselt es mit Fett, gibt es auf den Rost der Grillpfanne und belegt es mit Speckstreifen. Zur Mitte des Bratofens einschieben, beiderseits bräunen und mit Wasser begießen. Gegen Ende der Bratzeit gibt man die saure Sahne darüber. Man kann den Braten auch genau wie Hasenrücken in der Grillpfanne zubereiten, in der man zuerst etwas Fett erhitzt hat.

Gebeizter Rehschlegel, österreichisch

1 Rehschlegel, 125 g Speck, Zwiebel, ¼ l saure Sahne, Mehl.

Zur Beize: Zwiebel, Gewürznelken, Thymian, 5 Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, ¼ l Rotwein, ½ l Essig, 1 l Wasser.

Man bereitet eine Beize, die man ¾ Std. kocht und erst ausgekühlt verwendet. In dieser Beize läßt man den gut gehäuteten, ungesalzenen Rehschlegel einige Tage zugedeckt liegen. Täglich mehrere Male umwenden.
In der Grillpfanne Fett heiß werden lassen, einige Zwiebel- und gelbe Rübenscheiben hineingeben, das Fleisch darauflegen, mit Speckstreifen belegen, zur Mitte des Bratofens einschieben und bräunen. Während des Bratens gibt man etwas von der Beize hinzu, zum Schluß die saure Sahne. Die Soße durch ein Sieb geben und nach Belieben mit etwas Mehl eindicken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg