Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Wild.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Schöpfer Fleischbrühe darüber und läßt das ganze 2—3 Stunden langsam kochen.

107. **Lammbraten.** Zum Braten eignen sich am besten Keule oder Rücken des Lammes. Die obere Seite des ausgebeinten Schlegels wird gespickt, dann wird er gesalzen und mit Speck, Wurzelwerk und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Man übergießt ihn öfters mit der Sauce, um ihn saftig zu erhalten, und seiht beim Anrichten diese darüber.

Oder: man dämpft den Schlegel mit Butter und Zwiebeln und etwas Fleischbrühe fast weich; dann gibt man verwiegte Sardellen, Petersilie, Zitronenschale und sauren Rahm dazu und läßt ihn darin fertig garwerden.

108. **Lammbrust, gefüllt.** Man legt die Lammbrüstchen in laues Wasser, macht eine Öffnung hinein wie bei Kalbsbrust, füllt sie mit demselben Füllsel und bereitet sie ebenso zu.

109. **Lammfleisch, eingemacht.** Bug oder Brust wird in beliebige Stücke geschnitten, gewaschen und eine Weile in warmes Wasser gelegt, damit es weiß wird. Indessen dünstet man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in etwas Mehl und Butter gelb und rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce, gibt das Fleisch hinzu nebst Salz und dünstet es weich.

Wild.

1. **Hasenbraten.** Wenn der Hase abgezogen ist, werden Füße und Kopf abgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen. Dann werden Hals, Vorderläufe und Brustlappen weggeschnitten und mit einem Essigtuche abgerieben, ebenso Ziemer und Schlegel. Erstere werden zum Ragout verwendet, letztere zum Braten. Diese werden gehäutet, gespickt und mit Salz bestreut; die Hinterläufe werden verschränkt und mit Butter und Zwiebeln angebraten, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und im Bratofen unter öfterem Begießen $1\frac{1}{2}$—2 Stunden gebraten. Etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird

die Sauce entfettet, einige Löffel Rahm und 10—12 Tropfen Maggis Würze werden dazugegeben, der Braten gut damit begossen und fertig gebraten.

2. **Hasenbraten, gebeizt.** Man kann den Hasenbraten (Ziemer und Schlegel) auch 1—2 Tage in eine Essigbeize legen. Mit Butter, Zwiebeln und Brotrinde muß man ihn anbraten, mit Fleischbrühe und etwas Beizessig ablöschen und im Ofen zubereiten wie vorhergehenden. Ist er bald gar, so werden 1—2 Eßlöffel Zucker braungeröstet, mit Rahm verrührt, an die Sauce gegeben und damit garwerden lassen. Beim Anrichten wird der Braten mit Zitronenscheiben garniert.

3. **Hasenfilet.** Die Filets werden von dem Rücken ausgeschnitten, in schräger Richtung durchgeschnitten, gehäutet, gespickt und gesalzen. Mit Butter und Zwiebeln bratet man sie auf dem Feuer rasch an, läßt etwas Mehl darin anziehen, gibt dann etwas Wein hinzu und läßt sie im Ofen braunbraten.

4. **Hasenpfeffer.** Vorderläufe, Brustlappen, Hals und Herz werden dazu verwendet. Man legt dieses 2—3 Tage in eine Essigbeize von 1—2 Glas Essig, oder halb Essig halb Wein, Zwiebel mit Nelken, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren und Salz. Zur Zubereitung wird das Fleisch in heißem Fett mit Speck und Zwiebeln angebraten; dann wird das Fleisch herausgenommen. Einige Löffel Mehl werden zum Fett gegeben und braungeröstet, mit etwas Beizbrühe und kaltem Wasser abgelöscht und mit Fleischbrühe soviel als nötig verdünnt. Das Gewürz und Fleisch gibt man dazu und läßt letzteres in der Sauce garwerden. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man 1 Glas Wein, 10—12 Tropfen Maggis Würze und Zitronensaft dazu.

5. **Rehrücken.** Rehrücken wird gehäutet, die Rippen werden gleichmäßig geschnitten, gehäutet, gespickt und gesalzen. Man legt ihn mit Butter oder Fett und Wurzelwerk in eine Bratpfanne und läßt ihn etwa $^1/_2$ Stunde braten. Alsdann gibt man etwas Fleischbrühe und Wein hinzu und läßt ihn

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

im Ofen garwerden. Der Sauce fügt man einige Champignons bei.

6. **Rehfricandeau.** Das untere Stück eines schönen Schlegels wird ausgeschnitten wie beim Kalbschlegel, dann gehäutet, leicht geklopft und gespickt. Dann wird es gesalzen und zubereitet wie Rehrücken.

7. **Rehschlegel oder Rehziemer.** Dieser wird gehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Er wird mit Butter oder Speckscheiben und Zwiebeln angebraten und zubereitet wie Hasenbraten. An die Sauce gibt man ebenfalls sauren Rahm, auch einige Tropfen Maggis Würze. Bratezeit für Schlegel $1\frac{1}{2}$—2 Stunden, für Ziemer 1 Stunde.

8. **Rehkoteletten** werden zubereitet wie Kalbs- oder Hammelkoteletten. Man gibt eine Champignons- oder Trüffelsauce dazu.

9. **Rehleber.** Die Leber wird in Wasser gelegt wie Kalbsleber dann gehäutet, gespickt und mit geschnittener Zwiebel in Butter etwa 10 Min. gebraten. Dann stäubt man etwas Mehl dazu und läßt es darin anziehen, gibt etwas Fleischbrühe daran und läßt die Leber weichdämpfen. — Oder man schneidet die Leber in Schnitten und backt sie wie Kalbsleber.

Hirschleber wird ebenso zubereitet.

10. **Rehragout.** Hierzu werden Brust, Hals und Bug verwendet. Das Fleisch wird, nachdem es gereinigt, in Portionen geschnitten und in eine Essigbeize gelegt, wie zu Hasenpfeffer, und ebenso zubereitet.

11. **Wildschweinbraten.** Ein Wildschweinschlegel wird gehäutet, gesalzen und gepfeffert und einige Tage in eine Beize gelegt von halb Essig, halb Wein, Zwiebeln, Nelken, Zitronenscheiben, Wachholderbeeren und Pfefferkörnern. Hierauf wird er in heißem Fett, etwas Speck und den Zutaten angebraten, mit etwas Beiz- und Fleischbrühe abgelöscht und langsam weichgedünstet. Die Sauce wird dann entfettet, etwas Rahm dazugegeben, damit aufgekocht und durchgeseiht. Bratezeit $1\frac{1}{2}$—3 Stunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Das Fleisch kann statt in Essig auch in Sauermilch gelegt oder auch ohne Beize gebraten werden.

12. **Hirschschlegel (Hirschkeule).** Der Schlegel von einem jungen Hirsch wird gehäutet, der Schlußknochen entfernt, gesalzen und mit Butter oder Fett 1/2 Stunde zugedeckt gebraten. Alsdann gibt man Fleischbrühe hinzu und läßt ihn im Ofen zugedeckt garwerden. An die Sauce gibt man Wein oder Rahm.

Hirschbug wird ebenso zubereitet.

13. **Damwild** wird zubereitet wie Hirsch.

14. **Kaninchen.** Kaninchen werden zubereitet wie Hasen. Das Fleisch der wilden Kaninchen schmeckt kräftiger, als das der zahmen Hauskaninchen. Die Züchtung der letzteren findet mehr und mehr Eingang, da sie als Volksnahrungsmittel geschätzt werden. Ihr Fleisch ist zart und weiß und kommt dem Hühnerfleisch gleich, schmeckt aber süßlich, weshalb man es vor der Zubereitung vielfach in Essig legt.

15. **Kaninchen, gebraten.** Rücken und Schlegel werden über Nacht in Essig gelegt, mit Butter und Zwiebeln angebraten und mit etwas Fleischbrühe garwerden lassen (siehe Hasenbraten Nr. 1).

16. **Kaninchen, eingemacht.** Ist dasselbe zugerichtet, so wird es in beliebige Stücke geschnitten und zubereitet wie Kalbsfrikassee.

17. **Kaninchen, gebacken.** Rücken und Schlegel werden in kleinere Stücke geteilt und diese über Nacht in Wein gelegt. Man läßt sie dann abtropfen, salzt sie, wendet sie in Mehl um und backt sie in heißer Butter auf raschem Feuer. Oder man paniert die Stücke in Ei und Weckmehl und backt sie ebenso.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg