Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Geflügel.

Alles zahme Geflügel soll 1—2 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und in frischer Luft abgehängt werden. Das Schlachten geschieht meistens durch einen Schnitt in die Pulsader, wodurch es sich rasch verblutet; Enten wird der Kopf abgehauen, Tauben der Hals umgedreht, oder man tötet sie durch einen Druck unter den Flügeln. Unmittelbar nach dem Schlachten wird das Geflügel gerupft und in warmer Jahreszeit gleich ausgenommen. Kauft man geschlachtetes Geflügel, so achte man wohl, ob die Schnittwunde noch frisch ist und deren Ränder nach außen klaffen. Ferner soll bei jungen, frischgeschlachteten Tieren das Auge noch hell, die Haut weiß sein. Frischroter Kamm, heller Schnabel und helle Beine sind ebenfalls Merkmale, nur der junge Puter hat schwarze Beine. Auch läßt sich bei jungem Geflügel der Brustknochen mit Leichtigkeit eindrücken.

Gurgel und Schlund nimmt man durch einen über dem Brustknochen gemachten Einschnitt, die Eingeweide durch einen solchen von hinten bis zum Brustknochen heraus. Von den Eingeweiden sind Herz, Leber und Magen verwendbar; die Galle wird vorsichtig von der Leber gelöst, der Magen aufgeschnitten, die harte Haut abgezogen und der Magen gereinigt. Das Geflügel wird dann über einer Spiritusflamme gesengt (flamiert), gewaschen und abgetrocknet. Die Beine werden am Gelenk abgeschnitten, gebrüht, die Haut von denselben abgezogen und die Beine gewaschen. Das Aufbiegen und Dressieren hat den Zweck, dem Geflügel ein schönes Aussehen zu geben. Dies wird erreicht, indem man die Flügel auf den Rücken biegt, den Kopf oder Hals unter den einen derselben steckt und die Schenkel gegen die Brust zurückdrückt, damit letztere in die Höhe kommt. Mit einer mit Bindfaden versehenen Dressiernadel sticht man durch beide Keulen und Flügel und

bindet diesen auf dem Rücken fest zusammen. Bei Geflügel mit spitzen Brustknochen wird dieser eingedrückt.

1. **Gebratene Hähnchen.** Sind diese gerupft und ausgenommen, so werden sie gesengt, gewaschen, abgetrocknet und inwendig gesalzen. Will man sie füllen, so bereitet man ein Kalbsbrustfüllsel von Weck und Eiern, gibt Herz, Leber und Magen fein verwiegt dazu, füllt sie ein und näht sie zu. Dann werden sie mit Schnur dressiert, mit Butter, Zwiebel und einem Stückchen Brotrinde aufgestellt und eine Stunde schön gelb gebraten. Soll die Brust weiß bleiben, so umbindet man sie zuvor mit Speckscheiben. Die Sauce wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht und mit 10—15 Tropfen Maggis Würze gewürzt.

2. **Gebackene Hühner.** Die jungen Hühner werden, nachdem sie ausgenommen, rein gewaschen und gut abgetrocknet sind, mit Salz und Pfeffer bestreut und einige Zeit stehengelassen. Dann werden sie je nach der Größe in 4—6 Teile geteilt, diese in Mehl, zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in reichlich heißem Fett gelb gebacken. Zum Entfetten legt man sie auf Brotschnitten und richtet sie dann auf einer heißen Platte erhaben an und garniert sie mit Petersilie.

3. **Gedämpftes Huhn.** Nachdem es gerupft, wird es gesengt, ausgenommen, gewaschen und gut ausgetrocknet, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, aufgebunden und mit Butter, Zwiebeln, Gelberüben, Zitronenschale und etwas Fleischbrühe aufgestellt und weichgedämpft.

4. **Frikassee von jungen Hahnen oder Hühnern.** Die vorbereiteten Hähnchen werden je nach der Größe in 4—6 Teile geschnitten und mit heißem Wasser übergossen, damit sie weißwerden. Dann werden 2 Löffel Mehl in einem Stück Butter gelb geschwitzt und mit Fleischbrühe und etwas Wein zu einer glatten Sauce verrührt; das Fleisch, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer werden dazugegeben und in der Sauce zugedeckt weichgedämpft. Herz, Leber und Magen werden fein

verwiegt, in der Sauce aufgekocht und diese mit Eigelb, Rahm und 10 Tropfen Maggis Würze abgerührt. Man richtet sie erhaben an in einem Reiskranz und gibt die Sauce darüber, oder man kann das Ragout in eine Pastete von Blätterteig füllen.

5. **Tauben.** Junge Tauben erkennt man daran, daß sie an der Brust noch federnlose Stellen und oberhalb des Schnabels noch rötliche Punkte haben. Die Zubereitung beim Braten ist dieselbe, wie bei den Hähnchen. Ebenso auch die der gefüllten Tauben. Bratezeit $^3/_4$ Stunden.

6. **Taubenragout.** 2—3 Tauben werden, wenn sie ausgenommen und gereinigt sind, mit Butter, Zwiebeln, Gelberüben, Lorbeerblatt, etwas Salz und Pfeffer leicht angebraten. Dann gibt man 1—2 Schöpfer gut ausgekochte, braune Sauce hinzu, nebst etwas Jus und Rotwein und läßt die Tauben darin garwerden. Die Sauce wird nun entfettet, durchpassiert und mit kleingeschnittenen Champignons, in kleine Würfel geschnittenem, geräuchertem und geröstetem Speck und ausgesteinten Oliven kurz aufgekocht. Die Tauben werden je in 3—4 Teile geschnitten, erhaben angerichtet und die Sauce darübergegeben.

Enten- und Wildentenragout wird ebenso zubereitet. Bei letzterem gibt man mehr Rotwein und eine Messerspitze voll Paprika hinzu.

7. **Wilde Tauben.** Sie werden behandelt wie zahme. Man kann sie auch spicken und zubereiten wie Rebhühner. Ältere wilde Tauben legt man vor Gebrauch einige Tage in Milch.

8. **Kapaunen und Poularden.** Diese werden in jeder Weise zubereitet wie gebratene Hühner oder Hahnen. Die Brust wird mit Speckscheiben oder mit Papier, das mit Butter bestrichen, umbunden. Bratezeit 1—1 $^1/_2$ Stunden.

9. **Gebratene Gans.** Die Gans wird noch warm sorgfältig gerupft und über einer Spiritusflamme gesengt. Hals, Kopf, Füße und Flügel werden weggeschnitten, die Gans auf-

geschnitten, die Leber sorgfältig herausgenommen und die Galle davon entfernt. Das Fett wird von den Gedärmen gelöst, das Bauchfett weggenommen und Herz und Magen gereinigt. Die Gans wird dann gut gewaschen, abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer ausgerieben und zugenäht. Oder man gibt ein Kastanien-, Kartoffel- oder Apfelfüllsel hinein und näht sie dann zu. Man stellt sie mit etwas kochendem Wasser auf, gibt Zwiebeln, Gelberüben und Brotrinde dazu und läßt sie, wenn das Wasser verdunstet ist, im eigenen Fett anbraten, löscht mit etwas heißem Wasser ab und läßt sie 2—3 Stunden im Ofen garwerden, indem man das Fett öfters abschöpft und durch etwas heißes Wasser ersetzt.

Das Bauch- und Darmfett wird in kleine Stücke geschnitten, gut gewässert und ausgelassen. Es kann sehr gut zum schmälzen von Gemüse verwendet werden, doch wäre es schade, es unter das abgeschöpfte Gansbratenfett zu mengen.

10. **Gänsepfeffer (Gänseklein).** Beim Stechen der Gans läßt man das Blut in ein Gefäß laufen und verrührt es mit etwas Essig und Salz, bis es erkaltet ist. Nachdem nun Hals, Kopf, Füße und Flügel weggeschnitten, werden sie rein geputzt. Wenn die Gans ausgenommen, werden Herz und Magen gereinigt und mit obigem in kochendem Salzwasser weichgekocht. Dann werden in Gänsefett 2—3 Löffel Mehl und etwas Zwiebel hellgelb geröstet und mit Gänsebrühe zu einer sämigen Sauce verrührt. Ein Glas Wein, etwas Essig oder Zitronensaft, Pfeffer, Lorbeerblatt und das Fleisch werden dazugegeben und etwa $^1/_4$ Stunde gekocht. Kurz vor dem Anrichten gibt man das Blut durch einen Seiher dazu, läßt es kurz damit aufkochen und würzt mit 10 Tropfen Maggis Würze. Das Fleisch wird in eine Schüssel hübsch angerichtet und die Sauce darübergeseiht.

11. **Gebratene Gansleber.** Man schneidet die Leber in dicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl, Ei und Weckmehl um, bratet sie in Butter rasch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

braun und richtet sie an. Das Zurückgebliebene kocht man mit etwas Jus oder Fleischbrühe auf und seiht dies zur Leber.

12. **Gedämpfte Gansleber.** Die reingewaschene Leber wird einige Stunden in süße Milch gelegt, dann abgetrocknet, mit Trüffeln besteckt und mit geriebenem Weckmehl bestreut. Mit frischer Butter, Zitronenscheiben, Zwiebeln und Lorbeerblatt wird sie langsam weichgedünstet, angerichtet und mit feinem Salz bestreut. Zur Sauce gibt man 2 Löffel sauren Rahm, läßt sie damit aufkochen und seiht sie darüber.

13. **Gebratene Ente.** Die Ente wird gerupft, ausgenommen und wie die Gans zubereitet. Bratezeit $1^1/_2$ bis 2 Stunden. Ist die Ente mager, so wird sie mit Fett zugesetzt.

14. **Gedämpfte Ente.** Nachdem die Ente ausgenommen und gereinigt ist, wird sie mit Pfeffer und Salz innen und außen eingerieben, eine kleine Zwiebel und ein Stückchen Gelbrübe hineingelegt, dann mit kalter Butter in die Pfanne gegeben und zugedeckt dünsten lassen. Nach einem Weilchen streut man etwa 1 Eßlöffel Mehl dazu, löscht es mit 1 Glas Wein ab, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt nun die Ente zugedeckt weichdämpfen. Eine Handvoll ausgesteinte Oliven werden mit halb Wein halb Entensauce aufgekocht und beim Anrichten nebst 10 Tropfen Maggis Würze unter die Sauce gegeben.

15. **Wildente.** Die ältere Wildente wird vor der Zubereitung 2—3 Tage in eine Essigbeize gelegt; die junge, zarte dagegen nicht. Sie wird zubereitet wie die zahme Ente. Will man sie füllen, so werden Herz, Leber und Magen, 1 Stückchen Speck, etwas Zitronenschale, Zwiebeln, Petersilie, einige Sardellen und Kapern recht fein verwiegt und mit 2 Eiern, 2 eingeweichten und ausgedrückten Wecken, Salz, Pfeffer und Muskatnuß verrühret. Dieses wird eingefüllt, die Ente zugenäht und aufgebunden. An die Sauce gibt man $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten 1 Glas Wein oder Rahm. Beim Auftragen wird die Platte mit gebackenen Weckschnitten garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

16. **Falsche Wildente.** Man reibt eine alte Ente innen mit verwiegten Sardellen, außen mit Wachholderbeeren und Salz und läßt sie einige Tage darin liegen. Dann wird sie mit Butter, halb Wein, halb Essig, Zwiebel, Gelberüben, Petersilienwurzel, Pfeffer, Thymian und Zitronenschale weichgedünstet.

17. **Welschhahn.** Es ist darauf zu achten, daß derselbe noch jung ist, was hauptsächlich an den grauweißen Beinen zu erkennen ist. Ein einige Tage vor dem Gebrauch geschlachteter Puter wird gut gereinigt, flamiert, in- und auswendig mit Salz bestreut und schön dressiert. Mit Speckscheiben umbunden, wird er mit Butter und Zwiebeln aufgestellt und zubereitet wie Kapaun.

18. **Gebratener Fasan.** Ein junger Fasan wird, nachdem er einige Tage in Zugluft gehangen, vorsichtig gerupft, gesengt und ausgenommen, dann gereinigt, dressiert und mit dünnen Speckscheiben umbunden. Mit Butter wird er aufgestellt und unter fleißigem Begießen möglichst rasch gebraten in $^1/_2$—1 Stunde. Die Sauce wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und darübergeseiht.

19. **Gebratenes Rebhuhn.** Die Zubereitung ist dieselbe wie die des Fasans.

20. **Rebhuhn, gedämpft.** Rebhuhn besitzt unter dem Wildgeflügel das leicht verdaulichste, gesundeste Fleisch. Ist das Huhn ausgenommen und gereinigt, so wird die Brust mit Speck gespickt, das Huhn dressiert, gesalzen und mit Butter, Zwiebeln Wein und Fleischbrühe gedämpft. Junge Hühner $^1/_4$ Stunde, ältere bis sie weich sind.

Oder: Man bindet auf die Brust des Rebhuhns Speck, möglichst solchen von gekochtem Schinken, schlägt das Huhn in Rebblätter ein, die man festbindet, und bratet es. Kurz vor dem Anrichten entfernt man Speck und Blätter, damit das Rebhuhn etwas Farbe erhält.

21. **Krammetsvögel.** Die Krammetsvögel werden gerupft, flamiert und ausgenommen; für Feinschmecker gilt jedoch die Regel, die Tierchen unausgenommen zu braten;

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

die Haut wird über den Kopf gezogen, die Augen ausgestochen, und der Kopf unter die Flügel gesteckt. Man bindet die Vögel in Speck ein und bratet sie mit Butter und reichlich Wachholderbeeren in 15—20 Minuten gar, streut etwas Weckmehl darüber, gießt etwas Wein zur Sauce und läßt sie noch eine Weile dämpfen.

22. **Wachteln.** Sie werden gerupft, ausgenommen, dressiert, mit Weinlaub oder Speck umbunden, gesalzen und in heißer Butter rasch weichgebraten.

Oder man bratet sie in Butter rasch an, wendet sie in Weckmehl um, gibt halb Wein, halb Wasser, Lorbeerblatt und Zwiebel hinzu und dämpft sie darin weich.

23. **Lerchen** werden zubereitet wie Krammetsvögel, jedoch ohne Wachholderbeeren.

24. **Schnepfen.** Sind die Schnepfen einige Tage an der freien Luft gehangen, so werden sie gerupft, gesengt und ausgenommen, mit einem feuchten Tuche abgerieben, dressiert und der Schnabel durch die Keulen gesteckt, inwendig gesalzen und mit Speckscheiben umbunden; man stellt sie mit Butter und Zwiebeln auf und bratet sie im Ofen weich und saftig. Unterdessen werden die Eingeweide, mit Ausnahme des Magens fein verwiegt und mit ebensoviel frischer, schaumiggerührter Butter, etwas Salz und 1 Eiweiß gut vermengt. Dieses streicht man auf feine Weckschnitten und backt diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech etwa 10 Minuten im Ofen oder in schwimmendem Fett. Der Bindfaden wird abgelöst, die gebratenen Schnepfen werden auf eine heiße Platte angerichtet und die gebackenen Schnitten darum garniert. Die Sauce wird aufgekocht, durchgeseiht und dazu serviert.

Oder: Die Schnepfen werden wie Krammetsvögel unausgenommen gebraten, hierbei jedoch mit gerösteten, dünnen Brotschnittchen unterlegt, die man beim Anrichten zierlich auf heißer Platte ordnet und die Schnepfen darauflegt. Sonstige Zubereitung wie bei Krammetsvögeln.

25. **Geflügel in Sülze.** 2 junge Hühner oder sonstiges Geflügel werden in Butter gebraten und, wenn erkaltet, in hübsche Stücke geschnitten; diese sorgfältig entbeint, sodaß sie die Form behalten. Der Boden der Form wird mit Sülze begossen, erstere nach Belieben ausgelegt mit Eiweiß, Gurken, Trüffeln 2c. und dieses wieder mit Sülze begossen. Alsdann legt man abwechselnd Geflügelstücke, die schönsten nach unten, auf den Boden der Form, dann Sülze und so fort, bis die Form gefüllt ist. Wenn vollständig erkaltet, wird sie gestürzt und garniert zu Tisch gegeben.

26. **Kastanienfüllung zur Gans.** 1 Pfund Edelkastanien wird in Wasser einige Minuten aufgekocht, dann geschält oder die harte Schale abgeschält, die Kerne wie Mandeln einige Minuten gebrüht, worauf sich die Haut leicht entfernen läßt. Dann werden sie mit fein verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft und mit 2 eingeweichten und ausgedrückten Wecken verrührt. Hierauf gibt man 2 Eier und das Füllsel von 2 Bratwürsten dazu, das nötige Salz und etwas Pfeffer, vermengt dieses mit 1 Glas Wasser und füllt es ein.

27. **Kartoffelfüllsel zur Gans.** Die geschälten Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, mit Petersilie und Zwiebeln in Butter halbweich gedämpft. Dann gibt man das nötige Salz, Pfeffer, $^1/_2$ Pfund gehacktes Schweinefleisch hinzu, sowie etwas Fleischbrühe und läßt es zusammen aufkochen.

28. **Füllung zu Täubchen.** Zu 3 Täubchen werden $1^1/_2$—2 abgeriebene Wecken in Wasser oder Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Herzchen, Lebern und Magen, auch etwas Schinken fein verwiegt und mit in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie, 3 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß zusammen verrührt und eingefüllt.

29. **Kalbfleischfüllsel.** 1 Pfund Kalbfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und mit 150 g Nierenfett fein gehackt und mit 2 eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, 2 Eiern, 2 Eßlöffeln süßem Rahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein verwiegter und gedämpfter Petersilie gut verrührt. Hie-

von lassen sich auch kleine halbfingerlange Klößchen formen, die man zum Garnieren von Ragout verwendet.

30. **Geflügelfüllsel.** Dies wird zubereitet wie Nr. 29. Anstatt Kalb- wird Geflügelfleisch genommen. Das Nierenfett wird weggelassen.

Fische.

Man unterscheidet Süßwasser- (Fluß-) Fische und Seefische. Das Fischfleisch hat dieselben Bestandteile, wie die gewöhnlichen Fleischsorten und ist im allgemeinen ebenso zuträglich und nahrhaft. Die besten Fischsorten haben sogar mehr muskelbildende Stoffe als jene. Dabei sind einige der nahrhaftesten Fische, wie Stockfische und Hering, billiger als jene. Am wohlschmeckendsten ist das Fleisch solcher Fische, die sofort nach dem Fangen getötet werden. Als Zeichen der Frische sind zu betrachten: rote Kiemen, klare Augen, steifer Körper und hartes Fleisch. Um den Fisch zu töten, packt man ihn mit einem Tuche fest am Schwanz und macht mit einem scharfen Messer einen tiefen Schnitt, der den Kopf vom Rückenmark trennt und den Fisch sofort tötet. Taucht man ihn nach dem Schlachten in siedendheißes Wasser, so erleichtert dieses bedeutend das Abschuppen. Dieses geschieht, indem man ihn am Schwanze faßt und mit einem scharfen Messer nach aufwärts schabt. Alsdann wird der Bauch aufgeschnitten, die Eingeweide werden herausgenommen und die weiße zähe Haut am Rückgrat und das darunter befindliche Blut entfernt. Der Fisch wird nun rasch ausgewaschen, gut abgetrocknet, gesalzen und nach seiner Weise zubereitet. Seefische dürfen nicht wie Süßwasserfische mit heißem, sondern müssen mit kaltem Wasser aufgestellt werden. Zum Blausieden bestimmte Fische werden nie geschuppt und dürfen außen so wenig wie möglich berührt werden, denn nur der die Fische umgebende Schleim bewirkt das Blauwerden. Seefische werden