

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Vom Wildpret im allgemeinen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

sam umgekehrt werden; man probiere ein Stück, ob es gar ist, und lasse die Fische nicht zu trocken, aber doch gar und hellbraun ausbacken.

### Vom Wildpret im allgemeinen.

Kauft man einen Hasen, so suche man vor allen Dingen die Schußwunde, um überzeugt zu sein, daß das Tier nicht erschlagen oder krepirt ist, da nur das Fleisch von geschossenen Hasen angenehm schmeckt. Die jungen Hasen sind stets schwachhafter als die alten und lassen sich daran erkennen, daß das Fell beim Auseinanderziehen sich lockert und die Löffel (Ohren) sich leicht zerreißen lassen, während dies bei alten Hasen, denen das Fell bereits festgewachsen ist, nicht der Fall ist. Ein schöner, nicht verschossener Hase wird abgezogen, der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufer und die Brust abgetrennt, so zwar, daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben, die Haut vorsichtig abgezogen und mit länglich geschnittenen Speckstreifen schön gespickt und über Nacht in die Beize oder in ein Essigtuch gelegt. Den folgenden Tag wird er gesalzen, gepfeffert und, wie später folgt, gebraten.

Ein junger Hase muß  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, ein alter  $2\frac{1}{2}$  Stunden und oft noch darüber braten. Eine Hauptbedingung, um guten Wildbraten zu bereiten, ist das fleißige Begießen mit dem gewonnenen Fett und mit Rahm.

Das Abgetrennte bereitet man sodann mit Beigabe von Schweinefleisch zum Ragout oder Pfeffer vor.

Die Rehschlegel werden gehäutelt, gespickt, über Nacht gebeizt, sodann mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie die Hasen gebraten.

Das Wildpret darf nicht gar zu lange aufbewahrt werden, da es viel gestocktes Blut enthält und demzufolge bald in Fäulnis übergeht.

Der Ziemer oder Rücken ist das vorzüglichste Stück, ihm folgen die Schlegel. Mit Ausnahme des Wildschweinkopfes, ist bei allem Wildpret der Kopf das schlechteste Stück und wird daher mit dem Halse, der Brust und den Blättern nur zu Ragout verwendet.

### Zubereitung der Gemüse.

Frische ist ein Haupterfordernis für den Gebrauch von Gemüse; dieselben dürfen nicht vergilbt, welk oder runzlig sein. Die Wurzelgemüse müssen sich fest anfühlen lassen und ein frisches, saftiges Fleisch zeigen. Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder gepuht sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie öfters durch frisches Wasser ab; durch das Wässern verlieren sie an Geschmack.

Zum Abkochen bringe man die betreffenden Gemüse in siedendes Salzwasser, dem man eine Messerspiße voll kohlensaures Natron beigefügt hat. Das Gemüse wird bei diesem Verfahren rascher weich und behält seine Naturfarbe bei.

Große Portionen Spinat, Kohl u. c. kochte man in zwei