

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Wildbret.

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

## Wildbret.

## 608. Gebratener Hase.

Ein schöner, nicht verschoffener Hase wird, nachdem er einige Tage gehangen hat, abgezogen; der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufe und die Brust werden so abgeschnitten, daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben, hierauf wird der Braten sauber abgehäutet, mit Speckstreifen tüchtig gespickt und 2—3 Tage in eine Essigbeize gelegt oder in ein recht nasses Essigtuch eingeschlagen. Er wird wieder gesalzen, mit Pfeffer eingerieben und in einer Bratpfanne mit zerlassenen Speck oder Schmalz, mit Zwiebeln, Gelbrüben, einigen Pfefferkörnern, einigen Nelken und Brotkrusten gebraten, mit zerlassener Butter bestrichen, etwas Fleischbrühe und ein wenig Essigbeize hineingegeben und der Braten fleißig damit begossen.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten begießt man ihn mit  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm und beträufelt ihn mit Zitronensaft; ist der Hase weich, nimmt man ihn aus der Bratpfanne, stäubt die Brühe mit etwas Mehl, verdünnt sie mit Fleischbrühe, kocht sie kurz auf und treibt sie durch ein Haarsieb. Ein junger Hase bedarf  $1\frac{1}{2}$  Stunden und ein alter Hase  $2\frac{1}{2}$  Stunden Bratzeit.

## 609. Hasenpfeffer (Hasenragout.)

Der Kopf eines Hasen, der Hals, die Brust, Lunge, Leber, Nieren und das Herz werden mit  $\frac{1}{2}$  Kilo gut durchwachsenem Schweinefleisch 2 Tage in eine Essigbeize mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Zitronenscheibchen und Gewürz gelegt; hierauf wird Schmalz mit Mehl dunkelbraun geröstet, mit Fleischbrühe oder Zus gelöscht, das Fleisch mit etwas Essigbeize, feingewiegtem Speck, dem üblichen Gewürz und einigen Zitronenscheibchen hineingegeben, gut zugedeckt und weich gekocht. Ist der Pfeffer weich, so gibt man noch etwas Beize und ein Gläschen Wein daran und läßt es damit noch anziehen. Man gibt den Hasenpfeffer mit Mößen oder Quellskartoffeln zu Tisch.

## 610. Hase im Topf. (Dippehas.)

Der junge Hase wird in schöne Stücke zer schnitten, das im Inneren sich befindende Blut gut aufgefangen und mit Weinessig vermischt,  $\frac{1}{2}$  Kilo gut durchwachsenes Schweinefleisch in dünne Schnitten zerlegt, einige größere Zwiebeln fein gehackt und der mit Speckscheibchen belegte Boden eines gut schließenden irdenen Topfes damit bestreut. Die Zwiebeln werden wieder mit soviel geriebenem Schwarzbrot bestreut, daß dieselben ganz damit bedeckt sind, hierauf gibt man nun eine Lage Schweinefleisch, eine Lage Hase mit dem nöthigen Salz und Gewürz, sodann wieder Zwiebeln und so fort bis der Topf nahezu angefüllt ist. Bestreue das Ganze mit dem noch übrig gebliebenen

Brote, gib das mit Weinessig vermischte Blut, Citronensaft und soviel Rotwein zu, daß dasselbe an der Oberfläche steht, bedecke den Topf mit dem Deckel, beklebe den Rand mit Teig und gibt den Topf 2 Stunden in einen recht durchheizten Backofen. Beim Anrichten wird der Deckel abgehoben, der Teig abgerieben und der Hase im Topf zu Tisch gegeben.

#### 611. Rehziemer.

Der Rehziemer wird gehäutet, gespickt, 2 Tage in eine Essigbeize gelegt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie die Hasen gebraten. Der Brühe gibt man noch etwas Weckmehl zu, kocht sie nochmals auf und treibt sie durch ein Sieb.

#### 612. Rehschlegel.

Der vorbereitete Rehschlegel wird wie der Ziemer gebraten, mit Rahm fleißig begossen und beim Anrichten mit Citronensaft beträufelt. Ein Rehschlegel reicht für 6—8 Personen.

#### 613. Rehfoteletten.

Die Rehfoteletten bereitet man wie die Kalbs- oder Hammelfoteletten. Beim Anrichten gibt man eine Champignon-, Trüffel- oder Krebsauce dazu.

#### 614. Rehleber.

Die Rehleber wird wie die Kalbsleber gehäutet, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewendet und in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln rasch gedämpft.

#### 615. Rehragout.

Rehragout bereitet man wie das Hasenragout, nur wird das Schweinefleisch weggelassen.

#### 616. Gedämpftes Rehfleisch.

Man nimmt dazu ein Stück vom Schlegel oder Bug, klopft es tüchtig, häutet und spickt es mit fein geschnittenem, in Salz, Pfeffer und Nelken gewendetem Speck, belegt nun einen Topf mit Speckscheiben, bestreut den Boden mit fein geschnittenen Zwiebeln, gibt das Fleisch mit einem Lorbeerblatt, Citronenscheibchen, ganzem Pfeffer und Wachholderbeeren hinein, gibt einige Brotkrusten darauf, gießt 1 Glas Wasser, 1 Glas Fleischbrühe und 1 Glas Essig darüber, bedeckt den Topf und läßt das Fleisch weich kochen. Vor dem Auftragen gibt man der Brühe noch ein Gläschen Wein zu und treibt sie durch ein Sieb.

## 617. Gebratener Hirschschlegel oder Hirschziemer.

Nachdem der Schlegel oder Ziemer gehäutet und gebeizt ist, wird er abgetrocknet, gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und auf beiden Seiten unter fleißigem Begießen mit der Brühe und saurem Rahm gebraten, hierauf mit zerlassener Butter bestrichen, mit Citronensaft beträufelt und noch langsam weich gedämpft. Der Hirschbraten bedarf  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden Bratzeit.

## 618. Hirschblatt.

Das Hirschblatt wird sauber abgehäutet, gut gespickt, über Nacht in eine Essigbrühe gelegt und wie der Schlegel gebraten. Auch kann man kleine Frikandeaus wie die Kalbsfrikandeaus daraus bereiten, die man dann mit einer Champignonauce zu Tische gibt.

## 619. Ragout von Hirschfleisch.

Der Hals und die Blätter des Hirsches werden gut gewaschen, von allen lappigen Theilen befreit, in schöne Stücke geschnitten und 2 Tage in eine Essigbeize gelegt. Unterdessen bratet man in einer Kasserolle etwas groß gewürfelten Speck gelblich, gibt einige feingeschnittene Zwiebeln hinzu, streut Mehl darüber, läßt dies auch gelblich dämpfen, gießt Wasser und etwas von der Beize darauf, kocht davon eine feimige Sauce, legt das Fleisch hinein, würzt mit Salz, Pfeffer, Nelken und zerstoßenen Wachholderbeeren und läßt das Ganze langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, fügt der Sauce noch etwas Wein, Citronensaft und Jus zu und gibt das Ragout mit Klößen zu Tisch.

## 620. Hirschschnitten in Sardellensauce.

Schneide aus einem sauber abgehäuteten Schlegel schöne Schnitten, klopfe sie und spicke sie mit grobgeschnittenem Speck; röste etwas Mehl mit Butter gelb, lösche mit Jus und Wein ab, hacke 6 gut gereinigte Sardellen fein, gib das Fleisch mit den Sardellen, einigen Kapern, einem Lorbeerblatt, einer ganzen, mit Nelken besteckten Zwiebel und einigen Citronenscheibchen hinein und laß das Fleisch langsam weich dünsten; treibe die Sauce durch ein Sieb über die Schnitten und trage sie, mit Citronenscheibchen und gerösteten Weckschnitten belegt, auf.

## 621. Frikassierte Hirschohren.

Sind die in Salzwasser abgebrühten Hirschohren sauber gepuzt, so schneidet man sie in feine Nudeln, gibt ein Stückchen Butter und eine feingeschnittene Zwiebel in eine Kasserolle, legt die Nudeln ein und läßt sie eine kurze Zeit dämpfen, gießt 1 Glas Wein und etwas Fleischbrühe zu, würzt mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuß und fein geschnittener Citronenschale und kocht das Ganze so lange, bis die

Ohrenmudeln weich sind; verquirlt hierauf 4 Eigelb mit etwas Essig, zieht die Sauce damit ab und gibt die Speise mit Klößen zu Tisch.

#### 622. Mürbebraten (Filet) von Hirsch.

Die Filets werden abgehäutet, gut gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, hierauf in Butter mit den nötigen Zuthaten gebraten, mit saurem Rahm begossen und mit Citronensaft beträufelt; die Brühe wird durchgeseiht und als Sauce zum Braten angerichtet.

#### 623. Grilladen von kaltem Hirschbraten.

Vom gebratenen kalten Schlegel schneidet man fingerdicke Scheiben, spickt sie mit Speck, bestreicht sie mit zerlassener Butter, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, wendet sie in Ei und geriebenem Zwieback um und bäckt sie auf beiden Seiten in heißer Butter gelb. Beim Aufragen belegt man sie mit Sardellenbutterstückchen.

### Kaninchen.

#### 624. Kaninchen gebraten.

Das Kaninchen wird wie der Hase abgezogen, zugeschnitten, dick mit Speck gespickt und mit Wachholderbeeren, Citronenscheibchen u. u. einige Tage in eine Essigbeize gelegt und wie der Hase gebraten, begossen und angerichtet.

#### 625. Kaninchen gebacken.

Die Kaninchen werden in schöne Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Weckmehl gewendet, mit Citronensaft beträufelt und rasch in schwimmendem Schmalz gelb gebacken.

#### 626. Gedämpfte Kaninchen.

2 gut gereinigte Kaninchen zerlege in hübsche Stücke, bestreue sie mit Salz und ziemlich viel Pfeffer, bedecke den Boden eines irdenen Topfes mit Speck- und Zwiebelscheiben, gib darauf eine Lage Kaninchenstücke, dann wieder Zwiebeln und wieder Fleisch, bis der Topf nahezu gefüllt ist, belege die letzte Schicht mit Speckscheiben, gieße etwas Fleischbrühe und Wein zu, bedecke den Topf, belege ihn mit Teig und lasse diese kräftige Speise 2 Stunden im Backofen langsam dämpfen. Man gibt sie mit Salzkartoffeln recht heiß zu Tisch.

#### 627. Weißes Ragout von Kaninchen oder auch jungen Feldhasen.

Nimm 125 Gr. frische Butter in eine Kasserolle, lege, wenn die Butter geschmolzen ist, die gehackten Fleischstücke gut geordnet hinein,