

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Kaninchen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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 Auftragen 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,

gieße so viel Fleischbrühe, daß sie eben bedeckt sind, darüber und lasse es langsam dämpfen. Hierauf dünstet man 2 Löffel Mehl in etwas Butter gelb, füllt mit etwas Fleischbrühe auf und gießt es unter beständigem Rühren unter das Fleisch, gibt abgefottene, in Scheibchen geschnittene Champignons, etwas Petersilie, 1 Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, etwas Citronensaft und ungefähr 250 Gr. feingeschnittenen Speck und 2 in feine Stückchen geschnittene saure Gurken hinein, läßt das Ragout nun $\frac{3}{4}$ Stunden kochen, fügt noch etwas Wein und einige Kapern bei und läßt das Fleisch langsam weich werden. Man gibt das Ragout mit 3 Eigelb und Rahm abgezogen zu Tisch.

628. Ballons von Kaninchen oder Wildbrettfleisch.

200 Gr. zartes Kaninchen- oder Wildbrettfleisch und 100 Gr. Schweinesfleisch hackt man ganz fein, fügt etwas befeuchtetes Weizmehl, eine feingeschnittene gedämpfte Schalotte, 3 in der Zwiebelbutter bereitete Rühreier, 2 ganze Eier, etwas Muskatnuß und geriebene Citronenschale, 1 Prise weißen Pfeffer und das nötige Salz hinzu und vermengt alles zu einer schwachhaften Füllung. Nun schneidet man aus den Schlegeln und dem Bug Scheiben, bestreicht sie auf einer Seite mit der Fülle, doch so, daß der Rand der Scheiben frei bleibt, legt einen in Butter gedämpften Champignon oder ein Krebschwänzchen auf die Fülle, durchzieht den Fleischrand ringsum mit starkem Faden und zieht denselben zu Ballons zusammen. Hierauf dämpft man diese in Butter weich, nimmt die Fäden heraus, richtet sie hügelartig in der Schüssel an und beträufelt sie mit Citronensaft, kocht die Sauce mit etwas Mehl, Fleischbrühe und 2 Eßlöffeln Madeira noch kurz ab und gibt sie mit den Ballons zu Tisch.

629. Kaninchen mit Paprika.

Zwei Kaninchen werden in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und in 125 Gr. Butter, mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer Gelbrübe und etwas Sellerie gedämpft, dann wird Mehl darüber gestäubt, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm dazu gegossen, mit Paprika gewürzt, das Fleisch langsam weich gekocht, hierauf die Sauce abgefettet und die Speise angerichtet.

630. Kaninchenkroketten.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ Kilo Kaninchenfleisch und 100 Gr. frischen Speck in dünne Scheiben und hackt diese dann fein zusammen, gibt 2 ganze Eier, 4 gestoßene Zwiebäcke, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 4—5 Eßlöffel voll Wasser darunter und vermengt dies zu einer zarten Masse, formt fingerlange und daumendicke Kroketten daraus, wendet sie in Ei und gestoßenem Zwieback und bäckt sie in heißer Butter goldgelb.