

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Federwild.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Federwild.**631. Gebratener Fasan.**

Der Fasan wird vorsichtig, ohne die Haut zu verletzen, gerupft, über Spiritus leicht gefengt, sauber ausgenommen, mit einem Tuche ausgerieben, aber nicht gewaschen, gut von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit zerlassener Butter bestrichen und mit Speckscheiben umwickelt. Man bratet nun den Fasan mit den Zuthaten im gut durchheizten Backofen unter fleißigem Begießen mit brauner Butter gelb, nimmt den Fasan aus dem Topfe, stellt ihn warm, kocht die Sauce mit einem Stückchen Citronenschale, etwas Rotwein und Fleischbrühe noch kurz auf, fettet sie ab, treibt sie durch ein Sieb und gibt sie als Sauce zu dem Fasan. Statt ihn mit Speckscheiben zu umwickeln, kann man auch die Brust und Schenkel zierlich mit Speckstreifen spicken. Der Fasan braucht $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Bratzeit.

632. Gefüllter Fasan mit Trüffeln.

Der zum Braten bestimmte Fasan wird, wie eben bemerkt, vorbereitet und mit einer Fülle wie folgt gefüllt: eine Kalbs- und die Fasanleber, sowie etwas Speck werden fein zerhackt, mit $\frac{1}{2}$ Kilo gut gereinigten, in Wein gedünsteten Trüffeln vermengt und gewürzt; nun wird der Fasan zugemacht, mit Speckscheiben umbunden und 2—3 Tage aufbewahrt. Hierauf schneidet man Zwiebeln und Wurzeln zu Scheiben, kocht sie mit etwas Fleisch und Zus, Nelken, Pfefferkörnern, ein wenig Basilikum und Thymian aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, legt den Fasan in eine tiefe Kasserolle, gießt zerlassene Butter darüber, salzt ihn, gibt ihn in einen mäßig geheizten Backofen, fügt die würzige Brühe nach und nach hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen, je nach der Größe, etwa 2 Stunden dämpfen. Ist der Fasan halb weich, nimmt man die Speckscheiben ab, begießt ihn fleißig mit der Brühe und läßt ihn im Backofen vollends weich braten. Die Brühe entfettet man nun, bestäubt sie mit Mehl, läßt sie feimig einkochen, seigt sie durch ein Haarsieb und trägt sie mit dem Fasan auf.

633. Auerhahn.

Der Auerhahn wird wie der Fasan zart gerupft, und, nachdem Flüße, Kopf und Hals abgehauen sind, ein paar Tage in eine Wildbeize gelegt, getrocknet, mit gewürzten Speckscheiben umwickelt oder wie ein Fasan gespickt und in der mit etwas Zus und einem Glase Wein ausgekochten Beize gedämpft und gebraten.

634. Gebratener und gedämpfter Birkhahn.

Der junge Birkhahn wird wie der Fasan zubereitet, ein älterer dagegen wie Auerhahn behandelt.

635. Gebratene Wildente.

Die junge Wildente wird sauber gerupft, ausgenommen, gewaschen, gut abgetrocknet und innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zur Bereitung der Fülle hackt man den Magen, das Herz, die Leber mit einem Stückchen Speck, etwas Citronenschale, Zwiebeln, Petersilie, einigen Sardellen und Kapern recht fein, verührt dieses mit 3 Eigelb und Weckmehl, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, füllt die Masse in die Ente, näht sie zu und biegt sie auf. Hierauf köcht man sie mit Wasser und etwas Salz kurze Zeit in der Bratpfanne, gießt sodann die Brühe ab und läßt die Ente mit Speck und den nöthigen Zuthaten fertig braten, gießt etwas Wein der Fleischbrühe zu, stäubt die Brühe mit etwas Mehl ein, läßt sie noch dämpfen und treibt die Sauce durch ein Sieb. Als gewöhnliche Fülle kann man auch Kartoffeln oder Kastanien verwenden. Beim Auftragen wird die Ente mit gebackenen Brotschnitten verziert.

636. Gedämpfte Wildente.

Wenn die Ente sauber gepuht und aufgebogen ist, spickt man sie mit Speck, welcher zuvor in Salz, Pfeffer, Basilikum, Petersilie und Nelken gewendet ist, gibt hierauf in eine Kasserolle Speckscheiben, darauf klein geschnittene Stückchen Kalbfleisch und ein Stückchen rohen Schinken, legt die Ente darauf, streut eine grobgeschnittene Zwiebel, Petersilie und Sellerie darauf, gießt $\frac{1}{4}$ Liter guten Rotwein darüber und läßt dieselbe gut zugedeckt dämpfen, bis sie halb weich ist; sodann röstet man in Butter das Weckmehl von 2 Brötchen, füllt mit Fleischbrühe auf, gibt dieses in die Kasserolle und läßt die Ente darin ganz weich werden. Die Sauce läßt man mit Citronensaft noch kurz einkochen, treibt sie durch ein Sieb und trägt sie mit der Ente auf.

637. Ragout von Wildenten.

Man verwendet hierzu gewöhnlich die Reste der gebratenen Ente, dämpft in Butter oder Gansfett Mehl und fein geschnittene Zwiebeln dunkelbraun, füllt mit Jus auf, gibt das gehackte Fleisch mit Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatnuß hinzu, läßt dies zusammen gut kochen und richtet das Ragout mit Klößen an.

638. Wildtauben.

Die Wildtauben werden gut gerupft, ausgenommen, gefengt und gewaschen, das Innere mit Salz und Pfeffer ausgerieben, mit einer Weckfülle gefüllt, zugenäht und schön gelb gebraten, wozu ungefähr 1 Stunde nötig ist.

639. Ragout von Wildtauben.

Man schneidet die schon vorbereiteten Wildtauben in kleine

Stücke, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Nelken und dämpft sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Butter gelb, streut Mehl darüber, gibt die Leber, das Herz und den Magen mit Schalotten feingehackt hinzu, gießt Wein und Jus zu und läßt das Ganze mit einem Lorbeerblatt, einigen Nelken und Citronenscheibchen weich dämpfen.

640. Rebhuhn und Haselhuhn.

Das Rebhuhn wird wie die Tauben vorbereitet, aber nicht gewaschen, sondern mit einem Tuche abgerieben, mit Bindfaden zu einer hübschen Form aufgebunden, mit Salz bestreut, eine große Speckscheibe darüber gelegt und mit Butter im heißen Backofen ungefähr 20 Minuten gebraten. Man kann auch den Speck weglassen und das Huhn mit Butter in einer Kasserolle schön braun braten. Je weniger Flüssigkeit dazu gegossen wird, desto schöner wird das Huhn; die Brühe wird mit Jus aufgefüllt. Soll das Rebhuhn gefüllt werden, so verhakt man zur Fülle Magen, Leber und Herz des Huhnes mit Trüffeln, Zwiebeln, Petersilie, mengt noch 1 Ei darunter und würzt mit Salz und Pfeffer. Das Haselhuhn wird wie das Rebhuhn zubereitet.

641. Gebratene Rebhühner anderer Art.

Das vorbereitete Rebhuhn wird mit feinen Speckstreifen schön gespickt, gut mit Salz eingerieben, aufgebogen, mit einer Speckscheibe belegt, mit etwas Weckmehl bestreut, mit Citronensaft beträufelt und schön braun gebraten. Die Brühe füllt man mit Jus und etwas Wein auf und läßt dieses noch etwas mitdämpfen. Um sie recht pikant zu machen, legt man die Rebhühner 2 Tage in eine Essigbeize; die Sauce wird in diesem Falle mit saurem Rahm abgezogen.

642. Salmi von Rebhühnern.

Für gewöhnlich nimmt man zu einer Schüssel 4 junge, recht fleischige Rebhühner, welche bis auf die obersten Kopffedern gerupft werden. Sind die Augen ausgenommen, werden die Köpfe mit Papier umwickelt, die Hühner gesengt, ausgenommen und gut gewaschen, die Leber mit Butter und Kräutern in dieselben gesteckt und gedämpft. Die Köpfe müssen hierbei so aufgebogen werden, daß die Schnäbel in der Brustspitze stehen. Sind die Hühner abgekühlt, muß man das Brustfleisch, die Flügelgelenke, die Brustknochen mit den Köpfen abtrennen und in der Brühe, die mit etwas Wein aufgedämpft wurde, warm stellen. Das Fleisch der Schenkel und alles Lose von den Rippen wird mit den gebratenen Herzen und Lebern und mit einigem mitgebratenen Speck fein verhakt. Die Knochen werden gleichfalls zerhackt und noch 1 Stunde mit einem Jus, welches aus 1 Kilo Ochsen- und $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch mit 1 Liter Fleischbrühe zubereitet wurde

gekocht; hiervon wird so viel dem gehackten Fleisch zugefetzt, daß es recht geschmeidig wird, dieses sodann durch ein grobes Sieb getrieben, mit Salz, Muskatnuß und Citronensaft gewürzt und von dem Rebhühnerjus beigefügt. Der Personenzahl entsprechend wird Weißbrot abgerieben, zu Scheibchen geschnitten und diese ausgezackt. 2 Eier werden, mit etwas Salz, Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wein verrührt, gut verarbeitet und in die Masse die Brotcheibchen eingetaucht. Diese legt man nebeneinander auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt sie 10 Minuten anziehen, bestäubt sie mit Mehl und brätet sie in brauner Butter schön dunkelgelb. Sind sie herausgenommen, dämpft man noch Petersilie darin und benützt diese zum Verzieren. Die beim Braten der Rebhühner zurückgebliebene Brühe wird mit gedämpftem Mehl fein gemacht, dann fügt man Trüffel, Champignons, Muskatnuß, etwas Citronensaft und 1 Glas Wein zu, läßt es noch etwas dämpfen, setzt das nötige Salz zu und treibt die Sauce durch ein Sieb. Die heiß gemachten Rebhühnerbrüste werden mit dem Jus übergossen und mit dem gehackten Fleisch in die Mitte der Anrichtschüssel gelegt. Ist von den Köpfen das Papier entfernt, werden Papierkrausen um den Hals gelegt und die Schnäbelchen mit frischer Petersilie verziert; diese Rebhühner ordnet man hübsch auf dem Brei, verziert mit Citronenscheibchen, mit der gedämpften Petersilie und den gebackenen Brotcheibchen, und bringt sie mit der Sauce zu Tisch.

643. Gebratene Schnepfen mit Schnitten.

Die gerupften Schnepfen werden, nachdem man die Kopfhaut abgezogen und die Augen ausgestochen hat, gewaschen und ausgenommen, mit Salz und Pfeffer und einer Prise Nelken eingerieben, von außen nochmals gesalzen und mit dünnen Speckscheiben eingebunden; hierauf gibt man sie in eine Kasserolle und brätet sie unter fleißigem Umrühren, bis sie weich sind, der Bratensatz wird entfettet, mit etwas Jus lose gerührt, kurz aufgekocht und durch ein Sieb getrieben. Das ganze Eingeweide der Schnepfen bis auf den Magen wird mit Schalotten, etwas Speck, Kalbsleber und Petersilie fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Wachholderbeeren und Muskatnuß gewürzt, etwas guter Rotwein daran gegossen und alles mit einem Ei untereinander gerührt. Unterdessen wird Weißbrot in dünne runde Schnitten geschnitten, die eine Seite mit der Schnepfenmasse dick bestrichen, die Schnitten werden in Butter oder Schmalz rasch gelb gebacken und die angerichteten Schnepfen damit belegt.

644. Gedämpfte Schnepfen.

Man gibt die vorbereiteten Schnepfen in eine Kasserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Nelken, einigen Wachholderbeeren und fein geschnittenen Zwiebeln, übergießt sie mit zerlassener Butter und läßt sie

zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, hacht nun den Magen, die Leber, das Herz und die Gedärme mit Schalotten, Citronenschale und etwas Speck fein, röstet 2 Löffel Weckmehl in Butter gelb, löscht mit etwas Wein, Fleischbrühe und etwas Citronensaft ab, gibt das Gehackte hinein und mischt das Ganze unter die Schnepfen, die man damit weich dämpfen läßt, nimmt sie dann aus der Kasserolle, kocht die Brühe noch auf und treibt sie durch ein Sieb.

645. Bekassinen.

Die Bekassinen und alle Arten kleiner Schnepfen werden unausgenommen gebraten, jedoch muß man vorher den Magen sammt dem Schlunde und der Gurgel mit der Spicknadel herausziehen. Sie werden in Speck eingebunden und im eigenen Saft gebraten.

646. Bekassinenauflaß.

Die Bekassinen werden sauber vorbereitet, ausgebeint, alsdann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß bestreut und mit einer Fülle gefüllt; man nimmt dazu $\frac{3}{4}$ Kilo gehacktes rohes Kalbfleisch und $\frac{3}{4}$ Kilo gedämpftes, gehacktes Kalbfleisch, vermischt es mit fein gestoßenen Trüffeln, dem gehackten Eingeweide, etwas geriebenem Parmesankäse und einem Ei, und würzt mit Salz und Pfeffer. Sind die gefüllten Bekassinen in einer Kasserolle mit Speck halb weich gebacken, läßt man sie erkalten und gibt sie, hügelartig geformt, in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, überstreut sie mit schön zugeschnittenen Trüffeln, bedeckt das Ganze mit Speckplatten und mit Butter bestrichenem Papier und bäckt die Bekassinen in einem mäßig geheizten Backofen weich. Beim Anrichten entfernt man Papier und Speck, nimmt das Fett ab, gießt eine gute Trüffelsauce rings um den Auflaß und die übrige Sauce mit den ganzen Trüffeln in die Mitte. Die gereinigten Köpfe der Bekassinen werden nun in Butter mit Trüffeln gedämpft und beim Anrichten zwischen die Bekassinen, die Schnäbel nach außen gekehrt, gelegt und das Ganze mit Eierhälften und Blumenwerk von Blätterteig verziert.

647. Krammetsvögel.

Die gesauber gerupften und vorbereiteten Krammetsvögel werden 12—15 Minuten unter fleißigem Begießen im heißen Backofen gebraten. Sind die Vögel angerichtet, so gießt man Butter, in welcher etwas Weckmehl gelbbraun geröstet wurde, darüber, den Bratenlaß kocht man mit ein wenig Zus auf, fettet ihn ab und gießt ihn durch ein Sieb unter die Vögel.

648. Gebratene Krammetsvögel anderer Art.

Man zieht aus den gereinigten Vögeln mit einer Spicknadel den Magen und die Eingeweide heraus, salzt sie und steckt 5—6 der-

selben mit Speckscheibchen an einen Spieß und bratet sie zuerst, auf die Brüstchen gelegt, in Butter gelb, streut etwas Weckmehl darüber, gießt etwas Jus zu und läßt die Vögel noch kurz dämpfen. Eingeweide, Magen, Herz und Leber kann man mit etwas Speck und Zwiebeln mitdämpfen lassen.

649. Wachteln.

Die Wachteln werden rein gepuht, gesengt, ausgenommen, mit Salz bestreut, die Brüstchen mit Weinlaub belegt, mit Speck umbunden und bei rascher Hitze gebraten. Der Brühe wird etwas Mehl, Wein, Jus, 1 Zwiebel und 1 Lorbeerblatt beigegeben, kurz aufgekocht und durchgeseiht.

650. Gebratene Lerchen.

Die Lerchen werden zum Braten vorbereitet wie die Krammetsvögel und in Butter zuerst auf der Brust, dann auf dem Rücken in höchstens 10 Minuten gelb gebraten, oder mit Speckscheibchen an einen Spieß gesteckt, gebraten und wie die Krammetsvögel angerichtet. Ebenso bereitet man die Ortolanen.

651. Leipziger Lerchen.

Die Lerchen werden nicht ausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in einer Kaiserrolle mit reichlich Butter, gut zugedeckt, langsam gelbbraun gebraten, in eine tiefe Schüssel angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt und mit in Butter gelb geröstetem Weckmehl bestreut.

652. Lerchenragout.

Die vorbereiteten Lerchen werden in der Mitte von einander geschnitten, in lauwarmem Wasser gewaschen, alsdann läßt man Butter und Mehl gelb werden, dämpft einige geschnittene Schalotten und etwas Zitronenschale darin, löscht mit Fleischbrühe und etwas Wein ab, gibt die gewürzten Lerchen mit dem Herz, dem Magen, der Leber und einer feingeschnittenen Kalbsmilch hinein, läßt dies, gut zugedeckt, weich dämpfen und zieht die Sauce beim Anrichten mit Eigelb und Rahm ab. Die Wachteln kann man ebenso zubereiten.

Geflügel.

653. Gebratene Gans.

Die fette Gans wird, noch warm, recht sorgfältig gerupft, über einer Spiritusflamme gesengt und ausgenommen; nachdem Kopf, Hals, Flügel und Füße abgeschnitten sind, wird sie öfters in frischem Wasser gewaschen, gut getrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit einer