

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

B r a t e n .

1. Ein ganzes Schaaf am Spieß.

Man nimmt ein ganzes, junges Schaaf, löst die Schulter- und Rippenknochen, nebst dem Rückgrath, aus, füllt dasselbe mit einer Farce von Kalbfleisch, Gewürz und Petersilie, nähet es lang zusammen, befestigt es an einem Spieße, umwickelt es mit Papier und läßt es 1 1/2 Stunden braten.

2. Spanferkel.

Dem Spanferkel wird der Kopf abgeschnitten, alsdann steckt man es durch den Hintern an den Spieß, welcher durch den Hals wieder heraus kommt, füllt es mit einem Bündel Salbei, legt den Spieß, wo möglich, an das obere Rad des Bratenwenders, bestreicht es mittelst eines Pinsels mit Provencer-Öel, wenn das Öel angezogen, wischt man fleißig mit einem leinenen Tuche, bestreicht es wieder mit dem Öel und fährt so fort, bis die Haut eine goldgelbe Farbe bekommt und so croquant wie Glas wird. Den Kopf, welchen man gleichfalls am

Spieße mitbratet, nimmt man früher als das Spanferkel ab, schneidet ihn halb durch, wendet ihn in einer guten fines herbes, panirt ihn mit Semmel und grillirt ihn auf dem Roste. Wenn man das Spanferkel anrichtet, legt man den Kopf auf beide Seiten um dasselbe.

3. Truthenne mit Trüffeln.

Man wäscht und schält 3 bis 4 Pfd. Trüffeln und stößt die Schaalen. Dann werden die Trüffeln mit den gestoßenen Schaalen, Salz, Pfeffer, Petersilie und Chalotten in 2 Pfd. gewiegten Speck, 1 Pfd. Provencer-Öel und 1 Pfd. geklärter Butter zehn Minuten lang auf dem Feuer abgerührt. Man läßt sie erkalten, nimmt hernach die Trüffeln aus dem Fette und füllt sie in das Huhn. Wenn man das Huhn an den Spieß steckt, belegt man es mit Speckbarten und umwickelt es, wie oben beschrieben, mit Papier.

4. Hammelrücken auf Englisch.

In England sicht man die Hinterviertel eines fetten Schöpfes zwei bis drei Rippen unter der Niere ab, löset dann jede Keule im Wirbelknochen aus, so daß der Rücken zusammen- und das dicke Ende des Schwanzes daran sitzen bleiben muß.

Von einem so geschnittenen Schöpsrücken macht man die auf dem Fette befindliche Haut ab, speitert ihn unterwärts so rund als möglich zusammen, bindet ihn an dem Bratspieße fest, umwickelt ihn mit Papier und bratet ihn in $1\frac{1}{2}$ Stunden gahr, macht dann das Papier davon, bestreuet den Rücken mit etwas Mehl und läßt ihn noch am Feuer Farbe nehmen, gibt, wie in England gewöhnlich ist, gekochte Erdäpfel dazu und richtet ihn mit einer guten Jus an.

5. Schnepfen auf Französische Art.

In Deutschland nimmt man gewöhnlich die Schnepfe aus, streicht den sogenannten Dreck von den Eingeweiden, hackt ihn mit der Leber klein, thut etwas fines herbes und Gewürz dazu, bestreicht geröstete Semmelscheiben damit, bratet sie in der Pfanne und garnirt sie um die gebratenen Schnepfen. In Frankreich hingegen, wo diese Vögel viel größer als bei uns sind, und oft die Größe eines jungen Fasanen haben, nimmt man sie nicht aus, sondern bratet sie ganz wie sie sind, mit Speckbarten umlegt. Beim Anrichten legt man große, in Butter geröstete und mit guter Braten-Jus befeuchtete Semmelscheiben unter die Schnepfen und servirt sie auf diese Art.

6. Ortolans oder Hirsevögel.

Dieses sind Vögel, die in manchen Gegenden Deutschlands wenig bekannt, und an andern Orten sehr selten zu haben sind, weswegen sie auch theuer bezahlt werden. Im Spätherbst sind sie am fettesten und daher zum Braten am besten. Kann man welche erhalten, so rupft man sie, doch muß man sich sehr in Acht nehmen, die Haut nicht zu zerreißen, weil sie sehr zart ist; alsdann pußt man sie fein ab, nimmt sie aber nicht aus, steckt sie an ein kleines Spießchen, bindet dasselbe an einem größern Spieße fest, schlägt Eiweiß recht steif zu Schnee, umwickelt damit die Vögel und läßt sie eine gute halbe Stunde beim Kohlenfeuer langsam braten. Das Eiweiß muß eine goldgelbe Farbe bekommen, dann richtet man sie, nachdem dieselben vom Spieße gezogen, so wie sie sind auf einer Schlüssel an und gibt sie auf die Tafel. Beim Herumgeben schneidet man den Schnee auf und nimmt den Vogel, welcher ganz in seinem eignen Fette gebraten ist, und von dem nichts hat verloren gehen können, heraus. Dies ist einer der feinsten und schmackhaftesten Braten, den man haben kann.