

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

Gänse auf verschiedene Art zuzubereiten.

**urn:nbn:de:bsz:31-60997**

## Gänse auf verschiedene Art zuzubereiten.

### 1. Gans mit Meerrettig à la Crème.

Die Gans wird am Spieß gebraten, ein Stück Butter mit etwas Mehl zusammengeknetet, 1 Kanne Rahm darauf geschlagen und über dem Feuer dick abgerührt, dann thut man eine geriebene Stange Meerrettig hinein, schlägt noch einige Löffel Milch auf, läßt den Meerrettig eine Viertelstunde kochen, streicht ihn durch ein Haarsieb (er muß aber recht dick bleiben) und gibt ihn zur gebratenen Gans.

### 2. Gans mit Aepfel-Marmelade.

Man bratet die Gans auf die gewöhnliche Art am Spieße oder auch im Ofen, und füllt sie mit Aepfeln und Weisfuß. Von schönen Stettiner Aepfeln, macht man die Marmelade und garnirt kleine Borsdorfer Aepfel, die man in Wein, Zucker, Citrone und Gewürz gedünstet und im Ofen

mit Zucker glacirt hat, beim Anrichten um die Gans.

### 5. Farcirte Gans.

Man löset aus der Gans alle Knochen, bestreuet sie inwendig mit Salz, füllt eine Kalbfleisch-Farce hinein und legt dicke Streifen gepökelter Rindszunge dazwischen. Die Leber der Gans macht man steif, durchzieht sie mit feinem Speck, rangirt sie nebst 6 Stück hartgekochten Eigelben ebenfalls in die Gans, nähert sie zu und macht sie à la Daube (wie bei kalten Speisen N<sup>o</sup> 7. gezeigt worden). Dann macht man mit 8 Stück hartgekochten Eigelben, etwas vielen Cappern, Sardellen und Kräutern eine dicke Sauce Remoulade, (wie Sauce N<sup>o</sup> 14), überstreicht mit der Hälfte die Gans, belegt sie mit Sardellen, Oliven, Cappern, hartgekochten Eidottern und Petersilie so zierlich als möglich, tröpfelt etwas Gelée behutsam darauf und garnirt Gelée darum, verdünnt die andere Hälfte der Remoulade mit etwas Essig und gibt sie dazu.

### 4. Gänse zum Aufbewahren einzukochen.

Wenn die Gänse gehörig rein gemacht sind, schneidet man Hals, Beine und Flügel ab, zerlegt

jede Gans in acht Stück, wäscht sie ab und legt sie in ein passendes Casserol, thut alsdann einige ganze Zwiebeln mit Nelken besteckt, 1 Loth ganzen Pfeffer, die Schale von zwei Citronen, einige Lorbeerblätter und Salz dazu, und gießt guten Bieressig, oder halb Weinessig und halb Wasser, darauf, daß sie damit bedeckt sind. Auch ist es gut, wenn man einen Kalbsfuß, oder Kalbsfleischknochen dabei thut. Dann setzt man sie aufs Feuer, schäumt sie gut aus, läßt sie gelinde kochen, bis sie recht gahr, doch nicht zu weich sind, nimmt alles Fett davon ab, hebt sie gleich warm heraus, pußt alle hervorragende Knochen ab, rangirt die Stücke dicht zusammen in feinere Töpfe, gießt die darauf befindliche Brühe durch ein Haarsieb so darüber, daß sie völlig damit bedeckt sind und läßt sie kalt und steif werden. Man kann auch zuvor den Saß davon mit Eiweiß klären, durchlaufen lassen und dann darauf geben; in welchem Falle man aber 2 Kalbsfüße dazunimmt, und für so viel Brühe sorgt, um sie gehörig damit bedecken zu können, weil beim Klären immer viel verloren geht. Den Kopf, Hals, die Flügel, Beine und den Magen kocht man, in einem andern Geschirr gahr und verbraucht sie zu warmer Speise.