

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

Ueber die Zubereitung der Grasvögel, Lerchen, Finken u.s.w.

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

## Ueber die Zubereitung der Grassvögel, Lerchen, Finken u. s. w.

In vielen Küchen ist der Gebrauch, daß man die Vögel, die man auf den Tisch als Braten servirt, zu sehr ausbraten läßt, wodurch dieselben ihren Geschmack verlieren und hart werden, anstatt daß sie saftig und weich seyn sollten. Der Hauptfehler liegt aber darin, daß man sie, anstatt auf dem Roste oder am Spieße, im Casserol oder Tiegel in Butter bratet und dabei die irrige Meinung hat, daß sie auf diese Art am schmackhaftesten werden. Wer einen Rost in seiner Küche hat, (und welche ordentliche Haushaltung sollte nicht denselben haben!) dem rathe ich, die Grass- oder Krammetsvögel sowol, wie die Lerchen, auf demselben zu braten und fleißig mit Butter zu begießen. Am Spieße werden alle Gattungen von Vögeln am vorzüglichsten; doch da es unnöthig seyn würde um einiger Vögel willen Bratfeuer zu machen, so ist in kleinen Haushaltungen, das Braten auf dem Roste am vortheilhaftesten. Ueberdies kann man die Vögel nicht allein zum Braten gebrauchen, sondern

man kann sie auch auf andere Art zubereiten. Gutbesitzer, die im Herbst oft auf einmal viel Krammetsvögel geliefert bekommen und nicht wissen (da man sie nicht alle Tage gebraten essen kann), was sie damit anfangen sollen, um sie nicht verderben zu lassen, können sie auf mancherlei Art zubereiten lassen. 3. B.

1) Kann man eine gute kräftige Suppe davon machen. Man schmort nämlich 30 Stück Krammetsvögel, schneidet, wenn sie gahr sind, die Brust-flets heraus und legt sie bei Seite, stößt das Uebrige der Vögel (vorher muß man aber den Magen herausnehmen) recht fein, thut das Geflossene in ein Casserol mit Butter und einigem Wurzelwerk, läßt es goldgelb dünsten, streuet etwas Mehl hinein, gießt einige Kellen recht gute starke Jus darauf, läßt Alles eine Viertelstunde durchkochen, streicht es nachdem dick durch ein Haartuch, thut es in einen Kessel und setzt ihn ins Marienbad. Sollte die Suppe zu dick seyn, verdünnt man sie mit einigen Löffeln guter Jus, zieht sie mit der Kelle dann und wann auf, richtet in der Terrine die Brust-flets, nebst einigen gebackenen Semmelscheiben, an und gibt die Suppe darüber. Auch kann man in diese Suppe noch Klöße von Wildprets-Farce thun.

2) Hat man ferner vom vorigen Tage mehrere Vögel, die als Braten auf dem Tische waren, übrig behalten, so kann man ein gutes Salmy davon machen, wie bei wildem Geflügel N<sup>o</sup> 4 beschrieben ist. Die herum zu garnirenden Canapés kann man von Lebern von andern wildem Geflügel anfertigen. Auf diese Weise kann man die Krametsvögel als ein auf andere Art zubereitetes feines Gericht nochmals auf die Tafel bringen, denn schon gebratene Vögel wieder aufzubraten, ist nicht rathsam, weil sie schlechterdings zu hart werden und einen holzartigen Geschmack bekommen.

3) Gibt es eine schöne Schüssel, wenn man die Vögel, nachdem man sie sauber abgeputzt, den Kopf abgeschnitten und ausgenommen hat, mit Bindfaden gut dressirt und mit feinem Speck, von der Stärke eines starken Zwirnsfadens, recht sauber spickt, sie in einer Braise gahr dünstet, ein gutes Ragout von Trüffeln und Champignons darunter gibt und die Vögel beim Anrichten darauf legt und schön glacirt.

4) Kann man sie aus den Knochen lösen, eine Farce von den Eingeweiden machen, sie damit farciren, sauber mit Zwirn zunähen und in der Braise weich dünsten. Dann macht man von den Lebern

von wilhem Geflügel, und etwas rapierem Wild, von Hasen, Reh, oder was sonst bei der Hand ist, nebst Gewürz, gewiegten Trüffeln, Chalotten und  $\frac{1}{2}$  Pfd. frischen gewiegten Speck, eine Farce, streicht sie auf eine Schüssel, zieht die Krammetsvögel heraus, puzt alles Fett davon ab, rangirt sie auf die Farce und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde stehen, bis die Farce gahr ist, glacirt alsdann die Vögel und gibt eine gute Trüffel-, Cappern- oder Champignons-Sauce darüber.

5) Kann man sie auch halb gahr dämpfen, halb von einander schneiden, die meisten Knochen auspußen, Papier en Papilottes schneiden, von der oben beschriebenen Farce darauf streichen, die Hälfte eines Vogels darauf legen, mit Farce wieder bestreichen, das Papier zukneipen, mit Provençer-Öel bestreichen und auf dem Roste braten.

6) Kann man sie zu einer Pastete gebrauchen, wie unter warmen Pasteten N<sup>o</sup> 3 gezeigt worden.

Auf die nämliche Art kann man auch die Lerchen zubereiten, doch sind diese als Braten immer am meisten vorzuziehen. Kleine Vögel, wie Finken u. s. w., bratet man gewöhnlich recht rasch

in einer eisernen Pfanne und gibt Apffel-Marmelade dazu.

### 7. Lerchen à l'Espagnole.

Man nimmt die Lerchen aus, passirt etwas fein gehackte Chalotten mit dem Saft einer Citrone, einer Scheibe rohen Schinken, einem Löffel voll Consommé in etwas Provencer-Öel, gibt ein Glas weißen Wein und etwas Salz dazu, legt die Lerchen hinein, kocht sie in 10 Minuten auf schnelltem Feuer kurz ein, gießt einen Anrichtelöffel voll Coulis darauf, läßt sie einmal damit durchkochen und richtet sie an.

### Noch einige Englische Schüsseln.

Da seit mehreren Jahren die Englische Nation sich so zu sagen einheimisch in Deutschland gemacht hat, und sich ununterbrochen Engländer in den größern Städten des Continents aufhalten; auch viele Familien in Deutschland wünschen, ihren Eng-