

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

dann thut man es auf ein mit Teig ausgelegtes Kuchenblech und backt es im Ofen schön gelb.

519. Zwiebel-Kuchen.

Man macht einen beliebigen Kuchenteig, dann dämpft man 3 Handvoll fein verwiegte Zwiebeln mit Butter schön gelb, läßt es ein wenig erkalten, thut 1 Löffelvoll Zucker, Salz, 3 Löffelvoll Mehl, $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm und 5 Eier dazu auf den Teig, dann streut man noch eine Handvoll in Würfel geschnittenen Speck darauf und thut es in den Ofen.

520. Buttermteig zum Weinbackwerk,

Man nimmt ein Pfund Mehl auf ein Wirkbrett, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein, 1 Löffelvoll Zucker, 1 Messerspizenvoll Salz und 3 Eier gelb, macht alles gut zusammen, verschafft es bis es Blasen gibt, wallt es aus und schlägt ein Pfund Butter darein; wallt es immer auf einer Seite, kehrt es nicht um, läßt es ruhen und wallt es dann wieder 4—5 Mal aus.

521. Buttermteig auf anderer Art.

Man nimmt 1 Pfund Mehl auf ein Wirkbrett, ein wenig Salz, 1 Stückchen Butter, $\frac{3}{4}$ Schoppen Wasser, verschafft alles untereinander bis es Bläschen gibt; wallt es nachher aus und schlägt ein Pfund Butter darein, wallt es immer auf einer Seite und kehrt es nicht um; läßt es ruhen, wallt es wieder aus, und so 4 Mal.

Anmerkung. Bei allen Kuchen, wie bei den Torten, muß der Teig mit einem spitzigen Instrumente gestupft und das Kuchenblech, ehe der Teig eingelegt wird, mit etwas Mehl bestreut werden. Ist der Buttermteig in das Blech eingelegt, so wird dasselbe mit etwas fein gestoßenem Zucker, und wenn die Früchte eingelegt sind, ebenfalls mit Zucker bestreut. An dem Teig können auch oben am Rande mit einem Messer Schnitte gemacht werden, damit sogenannte Sacken entstehen.

Braten.

522. Fasanen.

Man rupft den Fasan bis auf den Kopf, dieser wird abgeschnitten und die Flügel werden abgehakt, die Füße aber müssen daran bleiben; dann wird er ausgenommen, gewaschen, dressirt und über die Brust mit Speck gespickt und gebraten. Wenn man den Fasan schön und gut machen will, wickelt man ihn in ein Kalbsnetz, legt ein Stück Butter dazu und bratet ihn langsam im

Ofen oder am Spieß, wie die Kapaunen, so daß er mehr weiß als gelb wird. Wenn man ihn anrichtet, wird das Netz weggethan und der Kopf mit einem geschnittenen Papier an denselben Ort, wo er abgeschnitten, wieder hingesteckt, die Flügel werden um den Fasan herum gelegt, wo solche abgeschnitten wurden, ebenso müssen von den längsten Federn wieder hinten eingesteckt werden, und bevor er aber auf den Tisch gegeben wird, muß er noch mit Butter und Citronensaft begossen werden. Die Fasane können auch, wie Kapaunen, mit Austern gefüllt, oder auch gespiet, und allein mit Sauce gegeben werden.

523. Auerhahnen.

Die Auerhahnen werden auf dieselbe Art zubereitet.

524. Feldhühner.

Die Feldhühner werden bis auf den Kopf sauber gerupft, dann schneidet man ihnen den Kopf ab, nimmt die Eingeweide heraus, flammt und wäscht sie rein, dressirt und bratet sie wie Fasane.

525. Lerchen.

Diesen zieht man die Haut vom Kopf ab, dann werden sie gerupft, ausgenommen, geflammt, gewaschen und auf folgende Art dressirt: Die Füße werden zusammengebogen und unter den einen steckt man den Kopf; ehe sie fertig sind, bestreut man sie kurz vorher mit geriebenem Schwarzbrot und Wachholderbeeren. Späßen werden ebenso gebraten.

526. Krammetsvögel.

Werden auf dieselbe Art zubereitet, nur schmecken sie besser, wenn man statt der Wachholderbeeren, Traubenbeeren unter das geriebene Schwarzbrot mischt.

527. Bekassinen.

Dieselben werden gerupft, ausgenommen und gereinigt; die Haut wird am Kopf abgezogen, die Füße werden zusammengeschränkt und einer derselben in den Schnabel gesteckt; ein Stückchen dünner Speck wird jedem auf die Brust gebunden, worauf sie in Butter mit Salz, Zwiebeln, ganzem Pfeffer saftig gebraten, sodann mit Jus und mit Speck aufgetragen werden.

528. Beheimer.

Wird gerupft, der Kopf abgezogen und dressirt wie die Lerchen. Das Braten geschieht ebenso, nur läßt man die Wachholderbeeren weg, weil dieser Vogel ohnedies bitter schmeckt.

529. Haselhühner.

Diese werden wie die Feldhühner zubereitet, nur wird der Kopf nicht gerupft, sondern abgeschnitten; sind sie gebraten, so werden

die Köpfe mit einem hübsch geschnittenen Papier wieder angesteckt. Auch muß man recht Acht geben, daß sie schön weiß bleiben.

530. Drosseln.

Werden gerupft, ausgenommen, gereinigt, Kopf und Flügel abgeschnitten und wie die Wildenten dressirt. Man kann sie wie diese braten.

531. Drosseln anderer Art.

Gerupft und zubereitet wie obige, können sie gefüllt werden, mit einer beliebigen Fülle mit oder ohne Trüffel; sie dürfen aber nur ganz kurze Zeit braten; vor dem Anrichten wird $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl mit einem halben Glas rothem Wein glatt angerührt und dazu gegossen. Die Sauce wird vor dem Anrichten durch ein Haarsieb getrieben.

532. Schnepfen.

Diesen wird auch der Kopf abgezogen und die Augen ausgestochen, dann werden sie gerupft, geflammt, ausgenommen und gewaschen (die Eingeweide werden gut aufgehoben) und wie die Lerchen dressirt, dann bindet man Speck darauf und richtet sie wie Hähnen ein, lasse sie aber nicht so lange braten, damit das Fleisch noch ein wenig roth ist (wie überhaupt alles wilde Geflügel gebraten seyn muß); unterdessen nimmt man die Eingeweide und wiegt sie mit Speck sehr fein, dann stellt man in einer Casserole Butter zu, läßt Scharlottenzwiebeln gelb dämpfen, gibt Petersilie dazu und dann die Eingeweide nebst etwas Salz und Muskatnuß, läßt es ein wenig anziehen und nimmt es hinweg; wenn es kalt ist, schlägt man ein Ei daran und streicht es auf Schnitten, welche im heißen Schmalz gebacken werden, die bestrichene Seite unten, womit dann die Schnepfen, wenn sie angerichtet, garnirt werden.

533. Gansbraten.

Die Gans wird gerupft, warm ausgenommen, geflammt und gewaschen; wird sie nicht gefüllt, so schält man einige Kartoffeln und legt sie nebst einer Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer hinein, dann wird sie dressirt wie eine Ente und mit Zwiebeln, gelbe Rüben, Salz und etwas Wasser zugestellt. Man muß öfters darnach sehen und wenn das Wasser eingekocht ist, das Fett abnehmen und Fleischbrühe daran gießen. Die Fülle wird wie folgt gemacht: Man dämpft feine Zwiebel in Butter weich, legt dann ein wenig Petersilie hinein und für 2—3 Kreuzer Brod, welches vorher in Wasser eingeweicht und dann ausgebrückt wird, läßt es nebst Salz und Muskatnuß noch ein wenig dämpfen; wenn es erkaltet ist, schlägt man 3—4 Eier daran und füllt mit diesem die Gans. Wenn man Kastanien dazu nehmen will, muß man sie roh schälen und mit Wasser zustellen, bis man die innere Haut ablösen kann,

dann dämpft man sie in Butter mit ein paar Stückchen Zucker und mischt sie unter die andere Fülle. Zahme Enten werden auf dieselbe Art zubereitet, auch die wilden Enten, nur werden sie anders dressirt und kommt noch etwas Butter dazu.

534. Wildgans-Braten.

Wird zubereitet wie Gansbraten Nr. 533.

535. Kapaunen.

Der Kapaun wird nach dem Abnehmen warm gerupft und das Brustbein gebrochen; derselbe wird sodann geflammt, ausgenommen, gereinigt und inwendig mit Pfeffer und Salz eingerieben. Wenn er recht eingerieben ist, so wird eine Zwiebel, 2 Nelken und etwas Butter hineingethan, und wieder schön dressirt. Man kann ihn oben über die Brust spicken, oder Handbreite Speckschnitten darauf binden. Ein Papier wird mit Butter bestrichen, worauf Salz gestreut wird, in dieses Papier wird der Kapaun hineingelegt und zusammengebunden. Sodann wird er in eine Bratpfanne gelegt und zugleich Butter, gelbe Rüben und noch etwas Salz dazu gethan, und ohngefähr eine Stunde oder etwas mehr langsam gebraten, bis er schön gelb ist.

536. Kapaun-Braten anderer Art oder gefüllt.

Der Kapaun wird wie der obige zubereitet. Derselbe kann auch mit Brod gefüllt werden. Man nimmt für 2 Kreuzer Weißbrod weicht es in zur Hälfte mit Wasser vermischter Milch, 4 Loth Butter werden in einer Casserole warm gemacht und darin eine Handvoll fein verwięte Zwiebeln geschweift. Sind die Zwiebeln weich, so werden noch eine Handvoll fein verwięte Petersilie dazu gethan und untereinander gerührt. Von dem eingeweichten Brod wird die Kruste weggemacht, das Weiche aber wird ausgebrückt und zu den Zwiebeln gethan, nebst Salz und Muskatnuß, dann wird solches vom Feuer weggenommen und wenn es etwas erkaltet ist, so werden 2 ganze Eier dazu gerührt und der Kapaun damit gefüllt.

537. Fülle mit Trüffeln zu Kapaunen.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinefleisch fein verwięt und in einem Mörser mit 3 Eiergeß ganz weiß gestoßen. Ein Stückchen Butter wird in einer kleinen Casserole warm gemacht und in derselben ein Löffelvoll fein verwięte Scharlottenzwiebel geschweift, dann etwas Petersilie und Majoran, beides fein verwięt, dazu gethan und gerührt mit Muskatnuß und Salz. Ist dieß geschwehen, so wird das gestoßene Fleisch mit den geschweiften Zwiebeln in eine Schüssel gebracht, in Blättchen oder in Würfel geschnittene Trüffeln werden noch dazu gethan und sodann die ganze Masse untereinander vermengt und in den Kapaun gefüllt, unten zugenäht und dressirt wie der oben angezeigte Kapaun.

538. Poularden.

Werden auf dieselbe Art, gefüllt oder ungefüllt, wie der Kapun zubereitet.

539. Junge Hahnen.

Auf dieselbe Art, bei dem Rupfen oder Brähen muß man Acht haben, daß sie nicht zerrissen werden.

540. Tauben-Braten.

Nach dem Abnehmen werden solche warm gerupft, ausgenommen, gereinigt und dressirt. Das Brustbein wird nicht gebrochen, aber der Kopf hinweggenommen. Die Flügel bleiben daran. Wenn die Tauben gefüllt werden sollen, so muß die Haut bis auf die Brust herunter, rings herum von dem Fleische schön abgelöst werden. Die Fülle wird zubereitet, wie bei dem Kapun Nr. 535. Ist die Taube gefüllt, so wird sie zugenäht und dressirt. In eine Pfanne oder Casserole wird etwas Butter und die Taube mit etwas Salz, Zwiebel und gelbe Rüben zugleich eingelegt, worauf man sie $\frac{1}{2}$ Stunde braten läßt.

541. Wildtauben-Braten.

Wenn diese gereinigt sind, wie die vorstehende Taube, so müssen sie 24 Stunden in Essig gelegt werden. Sie können gefüllt oder ungefüllt wie die zahmen Tauben zubereitet werden.

542. Hahnen oder Indianer.

Werden gerupft, gesammt, ausgenommen, gewaschen und dressirt; man kann die Brust mit Speck spicken oder auch füllen, jedenfalls muß der Kropf gefüllt werden, wozu man 2 trockene Milchbrode abreibt und etwas Butter und Salz hineinsteckt. Man kann sie auch mit gewöhnlicher Fülle oder mit Trüffeln füllen; sie werden wie gewöhnliche Hahnen zugestellt.

543. Hasen-Braten.

Der Hase wird abgehäutet, gespickt und mit Butter, Salz, Zwiebeln, gelben Rüben und ein wenig Essig zugestellt. Bevor er fertig, werden 2 bis 3 Löffelvoll saurerer Rahm daran gethan, damit es eine schöne Sauce gibt.

544. Reh-Braten.

Wird gewaschen, abgehäutet und gespickt; dann wird er in eine Casserole mit Butter, Salz, Zwiebeln und gelbe Rüben, wenn er nicht gebrät ist, auch mit ein wenig Essig zugestellt; mit dieser Sauce übergießt man ihn oft, damit er recht saftig wird, bevor er fertig ist, gießt man noch 3 bis 4 Löffelvoll sauren Rahm dazu.

545. Hirsch-Braten.

Wird auf dieselbe Art zubereitet.

546. Hammels-Braten.

Wird mit Wasser, Salz, Zwiebel und gelbe Rüben zugestellt; wenn das Wasser eingebraten ist und es sollte zu fett seyn, so schüttet man das Fett ab und gießt Bouillon daran, damit es eine gute Jus giebt.

547. Hammelschlegel, gebeizt.

Wenn der Schlegel 2 Tage im Essig gelegen hat, so wird er geklopft, die Haut und das Fett sauber abgemacht und sodann mit Speck gespickt. In einer Pfanne, in welche Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, ganzer Pfeffer, Salz, Estragon mit etwas Bouillon gethan wurden, wird der Hammelschlegel gebraten. Man läßt ihn $1\frac{1}{4}$ Stunde langsam im Backofen braten und während des Bratens muß er mit Sauce fleißig übergossen werden. Einige Minuten vor dem Anrichten werden 3 Eßlöffelvoll saurer Rahm daran gethan und bei dem Auftragen die Sauce durch ein Haarsieb getrieben und damit aufgestellt oder darüber gegossen. Hammelschlegel kann auch statt Rehbraten aufgestellt werden.

548. Kalbs-Braten.

Wird mit einem trockenen Tuche abgeputzt, dann in einer Casserole mit Butter, Salz, Zwiebeln und gelbe Rüben zugestellt, man läßt ihn schön braten und übergießt ihn öfters. Ein Kalbschlegel muß $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen braten, ein gewöhnlicher Kalbsbraten von 4 bis 6 Pfund $\frac{3}{4}$ Stunden.

549. Kalbschlegel, gebeizt.

Wenn der Schlegel 2 Tage im Essig gelegen hat, wird er geklopft, mit Speck gespickt, in einer Pfanne mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Citronen, Nelken und ganzem Pfeffer in einen Bratofen gestellt und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden darin langsam gebraten, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird ein wenig Mehl mit Wein glatt gerührt und daran gegossen; vor dem Auftragen wird die Sauce durch ein Haarsieb getrieben und entweder über den Schlegel gegossen oder besonders aufgestellt.

550. Kalbschlegel anderer Art.

Der Kalbschlegel wird tüchtig geklopft, abgehäutet und einige Minuten in Fleischbrühe gesteckt, damit er schön weiß wird, alsdann wird er gespickt, ein Butterpapier darauf gelegt und in dem Ofen mit Butter, Salz und gelben Rüben schön gebraten. In $1\frac{1}{2}$ Stunden ist er fertig.

551. Kalbsbrust.

Die Brust wird ausgehöhlt, die Knochen herausgenommen und mit einem Tuch abgetrocknet, dann wird folgende Fülle gemacht:

man dämpft Zwiebel mit Butter, thut Petersilie daran, weicht für 3 Kreuzer Brod ein, drückt es aus und mischt es nebst Salz und Muskatnuß unter die Zwiebel, läßt es erkalten, schlägt vier Eier daran und füllt die Brust damit, dann wird sie zugenäht, in die Fleischbrühe gethan und wie Kalbsbraten zugestellt.

552. Kalbsherz.

Wird ausgewaschen, gespickt und mit folgender Fülle gefüllt: fein geschnittene Scharlotten und andere Zwiebel werden gelb gedämpft, dann kommt Petersilie, ein Löffelvoll Reibbrod, Salz und Muskatnuß daran, man läßt es noch ein wenig anziehen und nimmt es vom Feuer; wenn es erkaltet ist, schlägt man ein Ei daran und füllt damit das Herz. Dann thut man Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, thut eine Zwiebel, gelbe Rüben, auch ein Lorbeerblatt daran, dann das Herz und deckt es mit einem Deckel mit Kohlen zu. Wenn man es als Ragout geben will, rührt man ein Teiglein dazu wie zum Fricandeau, will man es als Braten geben, gibt man Jus daran; man kann sie auch ohne Fülle geben.

553. Schweine-Braten.

Wird mit Wasser, Salz, Zwiebeln und gelben Rüben zugestellt; wenn das Wasser eingebraten ist und er noch zu fett ist, schüttet man das Fett ab, thut Bouillon daran und läßt ihn schön braun braten.

554. Wildschweinbraten (Schlegel).

Der Schlegel wird 2 Tage in Essig gelegt, dann wird er geklopft, die Haut sauber abgemacht und sodann mit Speck gespickt. Die Zubereitung geschieht wie bei dem Rehbraten.

555. Ochsen-Braten.

Wird tüchtig geklopft, und mit Wasser, Salz, Zwiebeln und gelben Rüben zugestellt und schön gebraten.

556. Lummel-Braten.

Wird abgehäutet und gespickt. Man kann ihn einige Tage in Essig legen, oder mit etwas Essig, Salz, Butter, Zwiebeln, gelben Rüben zustellen und öfters übergießen, damit er saftig bleibt; vor dem Anrichten thut man 3 Löffelvoll saueren Rahm daran, damit es eine schöne gelbe Sauce gibt.

557. Spanferkel.

Wenn das Spanferkel gepuht und ausgenommen ist, füllt man es mit der Fülle, wie bei einer Kalbsbrust; füllt man es nicht, wird es mit Pfeffer und Salz eingerieben, dann spießt man ein Holz zwischen die hinteren Füße, damit es sich schön hinlegt, schneidet hinten am Hals einen halben Finger langen Schnitt und thut Salz und Pfeffer hinein, damit das Fleisch recht kräftig wird;

will man es recht rösch haben, so bestreicht man es vorher mit Del, thut es dann in eine Casserole mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, ein Stückchen Butter, Zwiebel und gelbe Rüben, setzt es dann in einen heißen Ofen, wo es eine Stunde bleiben muß, auch muß man es öfters übergießen; wenn es dann herausgenommen wird, schneidet man durch den Schnitt am Hals noch einen, damit es recht rösch bleibt.

558. Döhsenzunge zum Braten.

Eine gesalzene Döhsenzunge, die nicht im Rauch gehangen und wenigstens 8 Tage im Salz gelegen hat, wird in Wasser ganz weich gekocht, bis sich die Haut abnehmen läßt. Bei dem Auftragen wird Jus darüber gegossen.

559. Geflügel schön weiß zu braten.

Es ist gut, wenn man es einige Minuten in kochende Fleischbrühe taucht, dann in Papier gebunden mit Speck in einer Bratenpfanne mit Butter, Salz, Zwiebeln und gelben Rüben in einem Ofen schön gelb braten läßt. Es muß jedoch öfters übergossen werden.

Anmerkung.

Geflügel, welches zum Braten genommen wird, muß wenigstens zwei Tage vorher abgethan werden; im heißen Sommer auch nur einen Tag. Bei dem Fleische zum Braten ist dieß ebenfalls zu beobachten, und daß solches recht weich wird, besonders Hammelfleisch, muß es vorher tüchtig geklopft werden.

Salate.

560. Kopf-Salat.

Das Herzstückchen schneidet man in 4 bis 6 Theile, dann nimmt man für 10 Personen das Gelbe von ungefähr 4 hart gesotteneu Eiern, streicht es durch ein Haarsieb und gibt es in ein Geschirr, thut Del, Essig, Salz und Pfeffer dazu, mischt es gut unter einander und macht den Salat damit an.

561. Lattig-Salat.

Der Lattig wird gut gelesen, mit etwas überschlagenem Wasser gewaschen, dann in einem Tuche ausgeschlenkert und mit Essig, Del, Salz und Pfeffer angemacht, man nehme aber mehr Del als Essig. Es werden gewöhnlich hart gesottene Eier dazu gegeben.