

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

III. Wildbret.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

### 226. Feiner Schwartenmagen.

2 $\frac{1}{2}$  kg Schweinefleisch (Kopfstück), 1 Rindszunge oder 3 Schweinszungen, 3 frische Schwarten, 1 kg Rindfleisch, alles das wird ungefähr 8 Tage in Salzlake gelegt.

Das Rindfleisch wird dann roh gemahlen, alles übrige gut gekocht und in feine Riemen geschnitten. Man nimmt ungefähr  $\frac{1}{2}$  l von der Brühe, in der das Fleisch gekocht wird, und dazu folgende Gewürze: Salz, aber nur wenig, weil alles schon gesalzen ist, Pfeffer, Piment, gemahlenes Madegewürz,  $\frac{1}{2}$  Muskatnuß, etwas Majoran und, wer es liebt, etwas Knoblauch, der mit Salz fein zerrieben wird. Das Ganze wird tüchtig gemischt, in Schweinsmagen oder Buddarm gefüllt, gut abgebunden und 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunde in der Fleischbrühe liegen gelassen. Diese Brühe darf nur bis zum Kochen kommen, ja nicht sieden soll sie, immer perlen, da die Därme durchs Kochen reifen.

Im kalten Wasser wird der Schwartenmagen dann abgekühlt, 2 Tage an der Luft getrocknet und einige Tage geräuchert.

Auf diese Weise zubereitet und behandelt, läßt sich dieser Schwartenmagen längere Zeit aufbewahren.

Um ihm eine schöne Farbe zu geben, kann man der Masse Blut bis zu  $\frac{1}{4}$  l und Fleischbrühe bis zu  $\frac{1}{2}$  l beigegeben.

### III. Wildbret.

Was am billigsten und leichtesten zu haben und am beliebtesten ist, sind Reh und Hasen; Hirsch und Wildschwein sind seltener zu haben und rauher im Fleisch; nur junge Tiere dieser Art sind zu empfehlen. Am besten ist das Wild vom Oktober bis Ende Januar, und am billigsten und häufigsten im Dezember.

Das Wild muß mindestens acht Tage abgehängt sein.



Der berühmte oder berücktigte Hautgout ist nicht jedermanns Sache.

Wild ist sehr leicht verdaulich, daher für Kranke und Schwache sehr zu empfehlen. Für solche darf es aber nur mit Wein gebeizt sein.

Das feinste am Hasen und Reh ist der Rücken (Ziemer); das Praktischste und Ausgiebigste ist der Schlegel.

Das Wildfleisch hat sehr viele Häute. Je pünktlicher man abhäutet, je zarter wird das Fleisch.

Es ist nicht leicht, einen alten Hasen von einem jungen zu unterscheiden; nicht schwer aber ist das Alter des Rehs zu erkennen an der Größe der Stücke. Beim Hasen kann man das Alter eher an den Stücken unterscheiden, als am ganzen Tier.

Jagdkalender: Männliches Rot- und Damwild (Hirsche) wird vom Juni bis Januar einschließlichs geschossen; Rehböcke das ganze Jahr außer Februar und März. Weibliches Hirsch- und Rehwild nur von Oktober bis Januar; Hasen vom 24. August bis Januar.

### 227. Hasenbraten.

Den Hasen schickt man zum Abziehen des Felles am einfachsten zum Metzger. Sollte man genötigt sein, diese Arbeit selbst vorzunehmen, so hängt man den Hasen an den Hinterläufen an einem starken Haken auf. Zunächst schneidet man das Fell an den Läufen, da wo die Pfote anfängt, mit einem scharfen Messer ringsum ab. Alsdann schlägt man das Fell zwischen den Hinterläufen bis zum Schwanz auf und zieht es herunter, indem man, wenn nötig, mit dem Messer nachhilft. Hierauf werden die Läufe herausgezogen, was einige Anstrengung erfordert. Hinter den Ohren schneidet man das Fell los und zieht es samt den Ohren ab, löst es rings um die Augen und zieht es bis zur Schnauzenspitze



herunter. Der Balg wird fest mit Stroh ausgestopft und aufbewahrt.

Der Hase wird ausgeweidet und diejenigen Teile, welche zum Hasenragout genommen werden, als: Kopf, Hals und Bauch, die Vorderläufe und die Vorderrippen, Magen, Herz, Lunge und Leber, kommen sogleich in eine Schüssel mit kaltem Wasser und werden mehrmals pünktlich gewaschen. Man hat sehr darauf zu achten, die Galle sogleich unverletzt von der Leber zu schneiden, da sonst die Speise ungenießbar würde.

Nun schlägt man dem Hasen unten am Schwanz das Schlußbein mit einem Hackmesser auseinander, um alles Unsaubere herauszuschneiden, wäscht ihn in kaltem Wasser, welches mehrmals erneuert werden muß, sauber durch, wobei besonders die Schußstellen von Haaren zu befreien und nach Schrotkugeln zu durchsuchen sind. Für einen größeren Tisch wird der Ziemer (Rücken) nicht von den Schlegeln getrennt, für wenige Personen ist es vorteilhafter, den Ziemer gar nicht einzubeizen, sondern frisch zu braten, oder ihn nur etwa 2 Tage lang zu beizen, während die Schlegel noch weitere 2 Tage beizen dürfen und zu einer weiteren Mahlzeit Verwendung finden können. Ziemer und Schlegel werden gespiet und schön braun gebraten. Reichliche Butter ersetzt das Spicken.

### 228. Hasenragout („Hasenpfeffer“).

Zum „Hasenpfeffer“ werden Vorderläufe, Brust, Magen (der aufgeschnitten und gereinigt wird), Herz, Leber, Kopf des Hasen genommen. Die Augen werden ausgestochen und der Kopf, auch das Maul wird recht rein ausgewaschen. Nachdem alle Fleischteile recht sauber in kaltem Wasser gewaschen sind, werden sie in eine Schüssel gelegt, einige Löffel Essig und Wein darübergegossen, dann Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Gelbrüben, Zwiebeln dazugegeben und 2 Tage in den Keller gestellt. Die Brühe muß das Fleisch bedecken. Am



dritten Tag wird das Fleisch in dieser Brühe 1—1 $\frac{1}{4}$  Stunde weichgekocht.

**Tunke:** In Butter röstet man 2—3 Eßlöffel Mehl braun, tut geschnittene Zwiebeln hinein, löscht es mit dem Sud, worin das Fleisch kocht, ab und rührt die Tunke glatt, welche ziemlich dick bleiben soll. In die Tunke schneidet man eine Scheibe Zitrone, legt das Fleisch hinein und läßt es darin aufkochen. Vor dem Anrichten wird die Tunke abgeseiht und  $\frac{1}{2}$  Glas Weißwein (oder auch Rotwein) dazugeschüttet. Das Fleisch wird zum Warmhalten in die Tunke gelegt, doch darf diese nicht mehr kochen. Das Fleisch wird in der Tunke auf einer Ragoutplatte zu Tisch gebracht und Kartoffeln in der Schale oder Kartoffelschnitze oder Spätzle oder Nudeln dazugegeben.

### 229. Rehziemer (Rücken) I.

Das Rückenstück, der Ziemer, ist feiner als der Schlegel. Er kann frisch gebraten werden, oder wird 1—2 Tage in ein Eßigtuch gelegt. In jedem Fall ist das Wild erst 6—7 Tage, nachdem es geschossen wurde, zu verwenden.

Zum Braten in frischem Zustand wird das Fleisch zunächst mit einem feuchten Tuch abgerieben, alle Haut rein abgezogen, schön gleichmäßig dicht mit 4 cm langen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in eine Bratpfanne, worin 125 g Butter flüssig gemacht ist, gelegt, die gespickte Seite nach oben und 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Zitrone hineingeschnitten, auch einige Eßlöffel Fleischbrühe dazugegeben. Sodann wird ein mit Butter bestrichener Bogen weißes Papier daraufgelegt und der Ziemer unter öfterem Begießen etwa 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden im Bratofen gebraten. Der Reh Rücken trocknet leichter aus als der Schlegel, und dieses Butterpapier verhindert das Austrocknen.

Die Tunke wird mit einem Teelöffel Mehl gebunden, Fleischbrühe dazugeschüttet und gut abgeseiht und der Braten



in der Tunke bis zum Anrichten belassen. Die Tunke wird mit einigen Eßlöffeln saurem Rahm vermischt und in einer Tunkenschüssel dazu aufgestellt.

### 230. Rehziemer (gebeizt) II.

Der Ziemer wird gewaschen und abgehäutet, mit gestoßenem Pfeffer bestreut und in ein mit Essig durchtränktes Tuch eingeschlagen. Auf und neben das Fleisch wird 1 mittelgroße geschälte und zerschnittene Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Scheibe Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Lorbeerblatt, einige ganze Nelken und einige Pfefferkörner gelegt. Das Ganze wird in eine Porzellanschüssel mit gut schließendem Deckel gebracht, noch einige Tropfen Essig darübergegossen, fest zugedeckt und 3—4 Tage in den Keller gestellt.

Bevor man diesen Ziemer braten will, wird er, wie unter I angegeben ist, gespickt, gesalzen, in die Bratpfanne mit Butter und den Zutaten gelegt, noch  $\frac{1}{2}$  Zwiebel dazu, fest zugedeckt oder besser im Bratofen gebraten und oft mit dem Fett übergossen. Nach etwa  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden legt man den Braten auf eine Platte, um in der Bratpfanne die Tunke zu bereiten: 2 Teelöffel Mehl werden in dem Fett gedünstet, mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Essig abgelöscht, einige Eßlöffel Fleischbrühe dazugetan, damit es eine braune sämige Tunke gibt. Diese wird abgeseiht, der Braten hineingelegt und warmgestellt; vor dem Anrichten werden einige Löffel saurer Rahm und etwas Wein dazugetan.

Ein großer Rehziemer als Hauptgericht reicht für 10 bis 12 Personen; bei reichhaltigen Mahlzeiten, wo er als Braten nach verschiedenen Gängen gegeben wird, für 18 bis 20 Personen.

### 231. Rehschlegel.

Dieser wird auf dieselbe Weise wie Rehziemer fertig gemacht. Doch braucht er 2— $2\frac{1}{2}$  Stunden, bis er gar ist.



**232. Rehfilet (Rehlenden) I.**

Am Morgen früh werden vom Rehschlegel Schnitzel geschnitten und gespiet. Nun legt man auf eine Platte Salz, Pfeffer, Petersilie, Lorberblatt, Thymian, Zwiebeln und Gelbrüben; darauf werden die Fleischstücke ausgebreitet. Von diesem Gewürz und den Kräutern streut man auch über das Fleisch und begießt es mit 3 Eßlöffel Olivenöl. Gegen Mittag brät man das Fleisch rasch in frischer Butter und macht eine Madeira-Tunke dazu.

**233. Rehfilet (Rehlenden) II.**

Vom Schlegel werden dünne Schnitzel geschnitten, geklopft, auf einer Seite mit dünnem Speck gespiet, gepfeffert, gesalzen und in Butter rasch gebacken.

Mit Madeira und Trüffeln werden die Schnitzel angerichtet. Einjährige Rehe sind dazu die besten. Das Rehfleisch muß gut abgehäutet werden.

**234. Hirschbraten.**

Ziemer und Keule vom Hirsch werden wie Rehziemer gebraten. Eine Hirschkeule reicht als einzige Fleischspeise für 8—9 Personen. Hirschfleisch ist etwas zähe und braucht lange Zeit, etwa 3 Stunden, zum Braten.

**235. Ragout von Hirsch oder Reh.**

Dazu werden Hals, Rippen, Brust und Blatt verwendet. Man kauft davon nach Gewicht so viel, als man braucht. Die Stücke müssen pünktlich nachgesehen und besonders an den Schußstellen recht rein gewaschen werden. Hierauf schneidet man das Fleisch in Stücke, brät es in Butter und Speck auf allen Seiten, tut ein wenig kochendes Wasser daran und deckt den Brattopf zu. Nach einigen Minuten schüttet man noch reichlich so viel warmes Wasser zu, als man Tunke braucht, salzt es, tut Pfeffer, etwas Zitronen-



schale, feingefchnittene Zwiebeln, ein wenig Lorbeerblatt und etwas Essig dazu und kocht das Fleisch langsam darin. Später kommt Zwiebackmehl und etwas gebrannter Zucker hinzu. Vor dem Anrichten wird Rotwein in die Tunke gegossen und diese über das Fleisch abgeseiht.

Man gibt Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße zum Ragout.

### 256. Wildschweinbraten.

Das Fleisch wird abgehäutet, dann gespickt und in nicht zu viel kochendem Wasser aufs Feuer gebracht. Nach dem Abschäumen gibt man einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt,  $\frac{1}{4}$  l dunkeln Essig und ein wenig Salz dazu. Ist das Stück mürbegekocht, so gießt man die Brühe durch ein Sieb, brät das Fleisch in reichlicher Butter und saurem Rahm unter fleißigem Begießen braun und rührt mit der Brühe, worin der Braten gekocht wurde, die Tunke an.

### 257. Wildschweinroulade.

Von der Brust oder vom Ziemer wird das Fleisch ausgebeint, gerollt, gebunden und im Wasser mit Salz, Wein, ganzem Pfeffer, Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt, Petersilie, Selleriewurzel und Kalbsfüßen gekocht. Dann wird das Fleisch gepreßt und in seiner Brühe aufbewahrt. Es kann kalt oder in seiner Brühe gewärmt zu Tisch gegeben werden.

Die Brühe klärt man mit 1 Ei und läßt sie zu Gelee werden (siehe Fleischgelee). Man kann auch die Roulade fein aufschneiden und mit Gelee und Petersilie garnieren und eine Sauce tartare dazugeben.