

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

E. Wildpret.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

E. Wildpret.

1. Wildpret zu kochen. Man lasse Butter in einem Topf heiß werden, lege das Fleisch darein, thue eine kleine Handvoll Schalotten darauf nebst Pfeffer und Salz, streue eine Handvoll Mehl darüber, wie auch Lorbeerblätter, Nägelein und ein wenig Muskatblüthe; lasse es eine Viertelstunde dämpfen, und gieße dann 3 Quartelliter (eine halbe Maß) rothen Wein daran. Wenn das Fleisch gut ist, richte man es an. Man muß aber niemals zu viel Brühe an dem Wildpret lassen, sondern es immer wohl einkochen, und alles Fett, das auf der Sauce ist, wohl abheben.

2. Frikando von Wildpret. Man schneide aus einem Retschlägel Stücke wie zu einem Kalbfleisch-Frikando, aber kleiner; schneide alle Haut oben herunter, und spicke sie so schön und fein als möglich. Man mache in einer Casserolle Butter heiß, lege das Fleisch darein, streue mit Sorgfalt Mehl darüber, damit keines auf den Speck komme, und lasse es ein wenig dämpfen, bis das Mehl gelb ist. Hat man Schü-Brühe, so schütte man eine oder zwei Tassen voll und Fleischbrühe dazu, thue einen Kalbsfuß, Petersilienwurzeln und gelbe Rüben dazu, ferner 2 oder 3 mit Nägelein besteckte Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, ein wenig Muskatblüthe, Speckschwarte, Pfeffer und Salz. Man lasse dies zusammen kochen, bis es so weich ist wie Kalbfleisch-Frikando; thue sie aus der Brühe auf eine Platte, decke sie wohl zu und stelle sie an einen Ort, wo sie warm bleiben. Die Brühe schütte man durch ein Sieb, damit alles Gewürz daraus komme, und rühre in der Brühe, bis sie so dick ist, daß man sie mit einem Pinsel über die Frikando streichen könne. Zu der übrigen Brühe schütte man noch Fleischbrühe und Essig, jedoch nur wenig, damit sie nicht zu dünn werde. Alsdann thue man abgessottene Morcheln, die aber schon eine halbe Stunde zuvor müssen abgekocht und ausgebrückt sein, in die Sauce. Sollte die Brühe zu dünn sein, so röste man einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter schön gelb, thue die Sauce mit den

Morcheln darein und lasse sie noch eine gute halbe Viertelstunde mitkochen; man schütte sie auf eine Platte und lege die Frikando darein. Die Morcheln aber müssen in einem Ring schön um die Frikando gelegt werden.

3. Wildes Schweinefleisch zu braten. Wenn das Schwein abgezogen ist, wird es zerschnitten wie ein Hirsch oder ein Reh. Man muß aber während dem Abziehen wohl Acht geben, daß man das Fett nicht an der Haut lasse. Die besten Theile eines wilden Schweines zum Braten sind Bug und Ziemer. Sie werden ein oder zwei Tage gebeizt, aber nicht gespiect, und dann wie anderes Wildpret gebraten. Dies Fleisch hält sich im Sommer nicht gut.

4. Ragout von wildem Schwein. Zu diesem Gericht nimmt man gewöhnlich den Bauch des Schweins. Er wird während einigen Tagen eingebeizt, oder wenn das Schwein jung war, 2—3 mal mit siedendem Essig begossen. Man läßt jedesmal das Fleisch eine Viertelstunde lang im Essig liegen. Dann läßt man in einem eisernen Topf ein Löffel voll gesottene Butter heiß werden, und legt das ausgedrückte Fleisch darein; hierauf streue man Schalotten, würflich zerschnittenen Speck und Mehl, von jedem eine kleine Hand voll, darüber, thue Pfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und Nägelein dazu, decke es wohl zu und lasse es eine gute Viertelstunde dämpfen. Man gieße hernach ein wenig Fleisch daran, und wenn das Fleisch nicht sauer genug ist, auch ein wenig Essig, und lasse es mit einander kochen, bis es mürbe ist. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nehme man eine kleine Hand voll gelbes, gestoßenes Brod und lege es daran. Hat man aber keines, so reibe man Brosamen, röfle sie in Butter schön gelb und thue sie dazu.

Man kann das Wildschweinefleisch während vier Wochen im Essig aufbewahren.

5. Ein Schweine-Pfeffer. Zu einem Schweine-Pfeffer nehme man die vier Füße, die Ohren und die Schnurre, und lasse sie einen Tag in Wasser liegen. Hernach koche man ihn auf gleiche Art, wie den Gänse-Pfeffer. Weil man aber kein Blut dazu nimmt, so röste man einen Löffel voll

Mehl in Butter schön gelb, ehe man den Pfeffer in den Topf thut, und lasse ihn dann weich kochen. Bevor man ihn aber zu Tische giebt, mache man die größten Knochen aus den Füßen.

6. Rehfleisch zu braten. Man häute die Rehschlägel und Rehzimmer ab, spicke sie fein, lege sie einige Tage in Essig, und brate sie am Spieß oder in einem Ofen. Man salze sie wohl, und begieße sie während dem Braten öfters mit der Brühe, die in der Bratpfanne ist. Den vordern Bug kann man ungespickt lassen; man darf ihn nur mit ein wenig Speck belegen.

7. Rehfleisch zu kochen. Man kocht das Rehfleisch wie in Nr. 1 — E. angegeben ist. Mit Speck gekocht ist es besser als mit Wein. Den Bug kann man verschneiden, und ihn zu einem Ragout kochen, sowie Hals und Brüste. Wenn das Wildpret zu lange im Essig gelegen ist, so daß es zu sauer geworden, so muß man es die Nacht über, ehe man es kocht, in frisches Wasser legen; des Morgens schütte man das Wasser ab, gieße anderes darüber und lasse es darin liegen, bis man es auf's Feuer setzen will. Alsdann wird es recht ausgedrückt und in die Butter gelegt.

8. Reh- oder Hirschleber. Die Reh- oder Hirschleber wird wie Nr. 13 — B. gekocht. Man thut nur 2 Loth (31 Gram.) Sardellen oder Anchois daran.

9. Hirschfleisch zu braten. Der Hirsch wird zerschnitten wie das Reh und gespickt. Er muß aber etwas länger in dem Essig liegen, als jenes. Ehe man ihn bratet, muß man ihn aus der Weize nehmen, und einen Tag lang wässern. Ein Hirschschlägel muß immer zwei oder zwei und eine halbe Stunde braten, und während dem Braten mit seinem eigenen Fett aus der Bratpfanne begossen werden. Man gebe ihn mit einer Wildpretsauce auf den Tisch.

10. Hasen zu braten. Man ziehe dem Hasen den Balg ab, lasse aber die Haut sammt dem Haar an den hintern Pfoten unversehrt; man schneide das Vordertheil davon, doch so, daß es nicht zu kurz werde. Die allzu langen Rippen schneide man hinweg. Man häute den Hasen, spicke

ihn mit feinem Speck, und lege ihn einige Tage in Essig. Hernach wird er an einem Spieß oder in einem Dejelein gebraten und mit einer Wildpret-Sauce auf den Tisch gestellt. Einen jungen Hasen, der nur halb ausgewachsen ist, lasse man ganz, und brate ihn sammt dem Kopf. Die Augen werden ihm ausgestochen und die vordern Füße durch den Kopf gestochen. Er wird nicht in Essig gelegt. Kann man ihn nicht frisch braten, so weiche man ein Tuch in Essig oder in Wein ein und wickle den Hasen darein. Das Tuch muß täglich ein oder zwei Mal genezt werden. Auf diese Weise kann man den Hasen 3 bis 4 Tage frisch erhalten. Wenn der Hase gebraten ist, so wird keine andere Sauce dazu auf den Tisch gegeben, als die aus der Bratpfanne, welche man durch einen Schaumlöffel darüber gießt. Auf den Hasen selbst werden 3 oder 4 Citronenscheiben gelegt, und so wird er servirt.

11. Ein Hasen-Pfeffer. Zu einem Hasen-Pfeffer nehme man die vordern Füße, die Brüste, den Hals, die Lunge, die Leber und das Herz des Hasen. Man beize es einen oder zwei Tage ein, je nachdem man es gern sauer haben will. Hernach läßt man in einer eisernen Casserolle frische oder gesottene Butter heiß werden, thue den Pfeffer dazu, streue ein wenig Mehl, eine kleine Hand voll fein zerschnittene Zwiebeln und würflich zerschnittenen Speck, Pfeffer, Salz, einige Nägelein, Lorbeerblätter und gestoßene Wachholderbeeren darüber. Man lasse dies zusammen eine Weile dämpfen, rühre es dann um, schütte ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser dazu und lasse es einkochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue man eine kleine Hand voll gestoßenes Brod daran; hat man aber keines, so muß man fein geriebenes Brod in Butter schön gelb rösten und an den Ragout thun.