Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Zwölfter Abschnitt. Wildbret.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Zwölfter Abschnitt.

Wildbret.

1. Abteilung.

Das Wildschwein (Eber).

665. Bemerkenswertes über das Wildschwein (Eber). Keuler, Bache, Frischling. Das Wildschwein (Schwarzwild) ist sehr wertgehalten und beliebt. Seine Farbe ist schwarz, sowie auch seine Haut (Schwarte). Wildschwein über 1 Jahr alt ist zähe und schwer verdaulich. Das Fleisch von einem jungen Tier, Keuler oder Bache, ist gut, wenn es mariniert und gebraten, oder als Civet (Pfeffer) zubereitet wird. Besonders gilt der gefüllte Kopf als eine ausgezeichnete Speise. Am vortrefflichsten ist das Fleisch des Frischlings (des ganz jungen Schweinchens).

Wildschwein wird geschabt und gebrannt, in Kopf, Bug, Brust, Leiste, Kotelettes, Nierstück und Schinken geteilt, abgewaschen, mit einem Tuch getrocknet; dann werden sämtliche Stücke außer dem Kopf abgeschwartet (die schwarze Haut abgezogen), der Kopf ausgebeint und eingesalzen, das übrige samt reichlich Gewürz mariniert, die größern Stücke, außer der Brust, gebraten und die andern in kleinere Stücke geschnitten und als Pfeffer zubereitet.

666. Gefüllter Wildschweinskopf. Hure de sanglier farcie. Einem Wildschweinskopf werden die Haare abgesengt und der Kopf einige Zeit in heißes Wasser gelegt, damit er den Brandgeruch verliert. Hierauf lasse man ihn gut abtropfen und reibe ihn mit einem Tuch trocken, lege ihn auf ein Brett und schneide ihn unten auf, schäle die Haut nebst dem am Kopf sich befindlichen Fleisch rein vom Schädelknochen ab, so daß man alles, das Fleisch samt der Haut, an einem Stück hat; dann schneide man das Drüsenartige alles sauber davon aus, spüle das zum Füllen bestimmte Abgeschälte ab, trockne es gut ab, reibe es mit feinem Salz und Salpeter auf beiden Seiten tüchtig ein, ziehe einen Bug ab, schneide ihm die Knochen aus und reibe ihn ebenfalls, nachdem er ein wenig geklopft ist, mit Salz und Salpeter ein, bestreue Kopf und Bug mit reichlich Kräuterpulver (Majoran, Thymian, Basilikum) und Pfeffer, lege den Bug in den Kopf und lasse beides so

8 bis 10 Tage ein wenig beschwert und zugedeckt in einer Beizeschüssel liegen, damit das Fleisch schön rot wird.

Soll nun der Kopf gekocht werden, so lege man ihn ausgebreitet auf ein Brett, die Schwartenseite unten, lege den Bug hinein, den schmalen spitzen Teil in die Schnurre, den dicken Teil hinten gegen den Hals, fasse von jeder Seite die beiden Teile darüber zusammen, und nähe den Kopf zu. Hierauf nehme man ein kleines zugeschnittenes Brett, welches gerade unter den Kopf paßt, der nun seine natürliche Form wieder hat, binde ihn mit Leinwandstreifen so darauf, auch kreuzweise zwischen den Ohren durch, so daß man vom Kopf nichts mehr als die vorstehenden Ohren sieht und gebe ihn in folgenden siedenden Sud, in welchem man ihn während 5 bis 6 Stunden weichkocht.

15 Liter Rotwein, 15 Liter Wasser, Salz, 4 Zwiebeln, 4 Rotgelbrüben, 1 Löffel voll Nelken, 2 Löffel voll Pfefferkörner, 2 Löffel voll Wachholderbeeren, 4 Lorbeerblätter, 1 Selleriewurzel, eine Hand voll zusammengebundene Petersilie nebst einigen Wurzeln von derselben. Unten in den Hafen lege man allerhand Knochen, sowie 6 halbierte Kalbsfüße und 8 bis 10 Schweinsfüße, gieße den Sud daran, bringe alles zum Kochen, lege den Kopf so hinein, daß die Füße über denselben zu liegen kommen (zu unterst würden sie gerne anbrennen), füge die Garnitur bei und lasse ihn zugedeckt sehr langsam kochen, damit nirgends die Haut platze. Nach 5 bis 6 Stunden wird der Kopf schwimmen, ein Zeichen, daß er genug gekocht ist. Hierauf hebe man ihn aus dem Sud, löse ihn auf und wickle ihn wieder gut ein, thue ihn in ein breites bequemes Geschirr und schütte die eingekochte, passierte und entfettete Brühe darüber und lasse beides zusammen erkalten, lege ihn dann, wenn er kalt und ausgewickelt ist, zum Auftragen auf eine flache Platte, verziere ihn mit Wachholderbeer- oder Tannenzweigchen und Stechpalmen und stecke ihm auf jeder Seite des Mauls die beiden Hauzähne wieder ein.

Wildschweinskopf reicht für etwa 40 Personen. Der ganze Kopf oder der Rest davon wird in der gut eingekochten und flüssig gemachten Gallerte, längere Zeit aufbewahrt. Will man diese benützen, so läutere man sie nach Nr. 605 und verwende sie samt dem noch übrigen Kopf.

667. Gefüllter Wildschweinskopf, andere Art. Hure de sanglier farcie. Der Kopf wird gereinigt und eingesalzen wie obiger samt einem Bug von demselben Schwein. Dann koche man zur Fülle eine geräucherte Ochsenzunge halb weich und schneide

sie, sobald sie kalt ist, in ziemlich große Würfel, desgleichen auch ½ Kilogr. rohen Schinken, sowie die schöneren Stücke vom Bug. 1 Kilogr. geräucherten Speck schneide man kleinwürfelig und 20 große Trüffeln je in 4 Teile. Zuletzt hackt man noch die Abfälle von den ausgeschnittenen Kopf- und Halsteilchen, welche man ebenfalls samt Kopf und Bug eingesalzen hatte, nebst ½ Kilogr. frischem Speck und dem Übriggebliebenen, mische unter diese Farce Pfeffer, wenn nötig Salz, auch Muskatnuß, etwas Kräuter- und Nelkenpulver, 3 gestoßene Wachholderbeeren, 1 Kaffeelöffel voll geschabte Rotgelbrüben und 2 Kaffeelöffel voll geschabte Selleriewurzeln, knete alles nebst den Trüffeln und 2 Deciliter Madeira mit der Hand tüchtig untereinander. Endlich lege man den eingesalzenen und ausgebreiteten Kopf auf ein Brett, Hautseite nach unten, nähe die Augen zu, lege eine Lage Farce, zwei Fasanenbrüstchen darauf, von den untereinander gemischten obigen Würfeln nebenherum, über dieses wieder Farce und Würfel u. s. f. bis alles aufgebraucht ist; dann schlage man die beiden aufgeschnittenen Teile darüber gegeneinander, nähe sie mit Bindfaden zusammen, sowie auch das Maul. Auf die noch offene Seite des Halses schneide man ein rund geschnittenes Stück Wildschweins- oder frische Schweinsschwarte und nähe sie darauf. Der Kopf soll sehr fest gefüllt sein, weiteres Verfahren siehe oben.

668. Schwarzwildragout mit Semmelknödelchen. Ragoût de sanglier. Man nimmt hiezu Brust, Schultern und Halsgrat eines jungen Wildschweins, bürstet die schwarze Haut sauber, teilt das Fleisch in mittelgroße Stücke, bedeckt es mit siedendem Wasser und Essig zu gleichen Teilen, fügt das nötige Salz, gequetschte Pfefferkörner, Zwiebel- und Gelbrüben-Scheiben, 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenrädchen und einige Wachholderbeeren hinzu und kocht es langsam weich. Inzwischen röstet man angemessen viel Mehl in gutem Bratenfett mit einem Stückchen Zucker dunkelbraun, füllt dieses durch ein Sieb mit dem Absud auf, rührt die Sauce glatt, kocht sie zur gehörigen Dicke ein und gibt das Fleisch einige Minuten hinein. Vor dem Anrichten fügt man noch etwas Wein bei. Auch können vor dem Auftragen, zur Verfeinerung, noch einige Tropfen Maggi's Suppenwürze beigemengt werden.

Einfache Semmelknödelchen. Für 1 Dutzend Knödelchen schneidet man 6 Semmeln (Tafelbrötchen) in feine Scheibchen, streut etwas Salz darüber, feuchtet dieselben mit lauer Milch an und läßt sie eine halbe Stunde stehen. Dann schlägt man 4 ganze Eier dazu, bindet den Teig mit 2 Kochlöffelchen Mehl und formt

davon schön runde Knödelchen, die in siedendes, leicht gesalzenes Wasser gelegt, 1/4 Stunde gekocht werden.

669. Wildschweinspfeffer (Civet de sanglier) wird stark gewürzt und mariniert auf dieselbe Weise wie Hasenpfeffer Nr. 710 oder 711 zubereitet.

670. Wildschweinskoteletten. Côtelettes de sanglier. Von dem stark marinierten Wildschweinscarré werden Koteletten geschnitten, ein wenig geklopft, mit Pfeffer, Salz und Wachholderbeerpulver bestreut, in flüssig gemachte süße Butter getaucht und zugedeckt stehen gelassen bis man sie brauchen will. Kurz vor dem Auftragen brate man sie wie Kalbskoteletten oder Hammelskoteletten au naturel, richte sie nach Nr. 490 an und gebe Jussauce daran.

671. Wildschweinsbraten. Rôti de sanglier. Die verschiedenen größern Stücke des Wildschweins können gebraten werden. Nachdem die schwarze Haut abgezogen ist, wird es frisch oder meistens mariniert zubereitet, wie Keule (siehe folgendes Rezept). Beim Marinieren werden außer den anderen Gewürzen reichlich Wachholderbeeren genommen.

672. Wildschweinskeule. Cuissot de sanglier. Die marinierte oder frische Keule wird, wenn die schwarze Haut abgezogen ist, mit Salz eingerieben, in eine Kasserolle auf Speck- und Süßbutterscheiben, Bratengarnitur mit einem guten Zusatz von Wachholderbeeren gelegt und auf allen Seiten schön gelb gebraten. Dann gießt man 2 Flaschen Rotwein darüber und läßt sie zugedeckt so lange kochen, bis das Fleisch weich und die Brühe beinahe eingekocht ist.

Alsdann nimmt man die Keule heraus, schneidet sie schön zu und stellt sie mit Fond begossen zugedeckt zur Wärme. Der zurückgebliebene Fond wird, wenn notwendig mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, passiert, abgefettet, bis auf weniges eingekocht, zu dem inzwischen auf eine gewärmte lange Platte angerichteten Braten gegossen.

An den Knochen stecke man eine Manchette Nr. 95 und tranchiere die Keule wie Schinken oder Rehschlegel. Sie kann auch tranchiert, in die natürliche Form gelegt, mit Chapelure Nr. 14 bestreut aufgetragen werden.

2. Abteilung.

Der Bär.

673. Bemerkenswertes und Bestandteile des Bären. Der Bär kommt im Vergleich zum andern Wild in der Schweiz sehr selten vor. Sein Fleisch, das sehr schmackhaft und gut ist, wird ent-

weder geräuchert (z. B. Schinken) oder von Höhenpunkten luftgetrocknet versandt. Frisches Bärenfleisch wird mariniert entweder gebraten oder als Pfeffer und Ragout gegeben. Vorzüglich sind Beefsteaks aus den Filets (den Lummeln) des Bären bereitet und seine Tatzen (Füße) gelten als ganz besondere Delikatesse.

Der Bär wird ausgebalgt, halbiert und in Viertel geteilt, der Stotzen eingesalzen, im Frühjahr und Herbst luftgetrocknet, im Sommer dagegen, wie übrigens das ganze Jahr hindurch, geräuchert. Die größern Stücke, Horücken Stotzen, Nierstück, auch Brust werden mariniert und gebraten, Hals, Bug, Leiste und Brust ebenfalls mariniert und an einer Sauce gekocht.

674. Pfeffer von Bärenfleisch. Civet de viande d'ours. Für 10—14 Personen 3 Kilogr. frisches Bärenfleisch von Hals, Bug, Brust oder Leiste wird in Stücke gehauen, in die kochendheiße Marinade Nr. 45 von halb Essig und halb Wein gelegt, welcher man noch Majoran und Thymian beifügen kann. In dieser Marinade (Essigbeize) kann das Fleisch 3—8 Tage zugedeckt liegen bleiben bis zur Zubereitung. Alsdann nimmt man die Stücke heraus, läßt sie gut abtropfen, kocht sie, nebst Salz in der Fleischbrühe samt Sudgarnitur Nr. 25, einer Flasche Rotwein und 2—4 Deciliter Beize halbweich. Unterdessen röstet man 150 Gr. Mehl in ebensoviel süßer Butter hellbraun, fügt 2 Löffel gestoßenen Zucker bei und röstet auf ganz schwachem Feuer weiter, bis das Mehl ganz dunkelbraun ist; alsdann rührt man es anfangs langsam, nachher schneller mit Fleischbrühe und der Braise (Brühe), in welcher die Fleischstücke gekocht haben, zur dünnflüssigen Sauce an, in der das Fleisch noch vollends weichgekocht wird. Hierauf richtet man die Fleischstücke auf eine durchwärmte tiefe Platte über Croutons Nr. 75 an, fügt dann der Sauce den Saft einer Citrone und 1 Löffel Konfitüre oder Syrop Nr. 98 bei, passiert sie, wenn sie durch Einkochen ziemlich dickflüssig ist, schüttet einen kleinen Teil davon über das in der Mitte erhöht angerichtete Fleisch und gibt den Rest in einer Saucière dazu.

Ist die Sauce beim Anrichten noch zu dünn, so kocht man sie auf starkem Feuer ein, oder kocht unter beständigem Rühren ein kleines Mehlteiglein darin auf.

Zu beachten ist, daß das Fleisch eines jungen Tieres nicht verkocht wird, da solches schnell weich wird.

Eine andere Art Pfeffer siehe beim Hasen Nr. 710.

675. Ragout von Bärenfleisch. Ragoût de viande d'ours. Für 14 bis 16 Personen. Man nimmt 1¾ Kilogr. in Stücke ge-

schnittenes mariniertes Bärenfleisch vom Nierstück (Rücken) oder vom Lummel. Jedes Stück wird ganz leicht geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und zugedeckt zur Seite gestellt. Von 250 Gr. Fleisch und ebensoviel Nierenfett bereite man Wildbretklößchen Nr. 107. 30 Gr. Morcheln, die eine Stunde im Wasser gekocht worden sind, zieht man einige Mal durch frisches Wasser, bis das letzte klar bleibt, drückt sie in der Hand fest aus, schneidet die Stiele davon ab, halbiert sie und mengt feines Salz darunter. Nach Belieben hält man noch eine Büchse Champignons oder eine Flasche Trüffeln zu dem Ragout in Bereitschaft, auch Spanischbrötchen von 250 Gr. Blätterteig (siehe Nr. 1008).

3 Stunden vor dem Essen bereite man von 190 Gr. Mehl und ebensoviel Butter die Wildbretsauce Nr. 262 oder 263, welche teilweise mit guter kräftiger Fleischbrühe und Bratenjus angerührt und während 2 Stunden gut ausgekocht wird. Alsdann passiert man die Sauce, welche ziemlich dickflüssig sein soll, in eine andere Kasserolle, legt die gekochten Wildbretklößchen, die Morcheln, Champignons und Trüffeln, oder was man darin haben will, hinein und stellt dies so zugedeckt zur Wärme. Zuletzt bratet man in süßer Butter die geklopften Fleischstücke wie Beefsteaks so lange, bis sie innen nur noch ein wenig blutig sind, fügt sie ebenfalls dem Ragout bei, kocht den Fond mit ganz wenig Wasser auf, passiert und entfettet ihn und rührt den Jus ebenfalls dem Ragout bei. Dieser letztere wird, sobald alles dazu gehörige darin ist, einmal aufgekocht, mit dem Schaumlöffel auf eine durchwärmte tiefe Platte über Croutons Nr. 75 in der Mitte erhöht angerichtet, mit einigen Löffeln voll Sauce übergossen, mit Spanischbrötchen den Rand der Platte belegt, heiß aufgetragen und die noch übrige Sauce in einer Saucière dazu serviert. Dieser Ragout kann auch als Fülle in eine Pastete dienen.

676. Beefsteaks von Bärenfleisch. Beefsteaks d'ours. Von einem abgehäuteten Lummel schneidet man zweifingersdicke Tranchen, klopft sie ganz schwach, gießt kochenden Essig nebst Sudgarnitur Nr. 25 darüber und läßt sie zugedeckt eine Stunde darin stehen. Alsdann legt man Stück für Stück auf ein Tuch und trocknet jedes gut ab, bestreut sie auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz, kehrt sie in feinem Olivenöl- oder anderm gutem Öl um, bratet sie auf dem Rost und legt beim Anrichten maître d'hôtel Nr. 297, oder Sardellenbutter Nr. 298 entweder darauf oder darunter.

677. Braten von Bärenfleisch. Rôti de viande d'ours. 1½ bis 2 Kilogr. Horücken, Nierstück, Brust oder Lummel

(letzterer würde gespickt) wird ein wenig geklopft und in kochende Marinade Nr. 45 während 4—8 Tagen gelegt. Zu dem Braten bereite man von 60 Gr. Mehl und ebenso viel süßer Butter Wildbretsauce Nr. 263 unter Anwendung der Zuthaten, die in Nr. 262 angegeben sind.

Eine Stunde vor der Zubereitung läßt man das Fleischstück abtropfen, reibt es mit Salz ein, legt es samt Bratengarnitur Nr. 26, der man noch einen Kaffeelöffel voll Wachholderbeeren beigibt, Speckscheiben von 125 Gr. geräuchertem Speck und süßer Butter in die Bratpfanne, und bratet ihn unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett, gießt von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser daran und bratet ihn bis er hübsch weich ist. Man richtet den Braten auf die durchwärmte lange Platte an, kocht den Fond mit Wasser auf, passiert und entfettet den Jus, rührt ihn unter die fertiggekochte und passierte Wildbretsauce und serviert sie zu dem Braten.

678. Luftgetrockneter Bärenschinken. Jambon d'ours séché à l'air. Die Stotzen vom Bären werden auf der innern Seite ein wenig geklopft, mit feinem Salz eingerieben, auf eine Lage Salz in ein passendes Gefäß gelegt, mit noch einigen Kilogr. Salz bestreut, 2—3 Wochen darin gelassen und an einen luftigen Ort aufgehängt, bis sie ganz trocken sind.

Dieses Verfahren kann aber nur auf hohen Alpen geschehen, wo kein Insekt hinzukommt und zwar auch dort nur im Früh- und Spätjahr. Die luftgetrockneten Schinken werden langsam und zugedeckt im Schinkensud Nr. 48 weichgekocht und warm oder kalt serviert.

679. Geräucherter Bärenschinken. Jambon d'ours fumé. Den oder die Schinken legt man in folgende Salzbeize: man richtet ein passendes Gefäß zu dem Quantum Fleisch, das man einsalzen will, legt das Salz hinein, je zu 3 Liter 1 Kilogr., schüttet das dazu gehörige Wasser kochend darüber und rührt mit einem reinen Stock darin herum, bis sich das Salz aufgelöst hat. Alsdann, wenn die Salzbeize völlig kalt ist, legt man die Schinken hinein, indem man beobachtet, daß das Salzwasser über den Stücken zusammenfließt, wo nicht, mache man in einem anderen Geschirr noch mehr Beize an und schütte sie kalt dazu. So läßt man dann die Schinken, je nach ihrer Größe 3—6 Wochen mit Holz- und Steingewicht beschwert und zugedeckt darin liegen.

Nach dieser Zeit läßt man sie vertropfen und hängt sie mehrere Wochen in den Rauch. Vor dem Gebrauch kocht man sie mit reich-

lichem Gewürz im Schinkensud Nr. 48 langsam und zugedeckt weich. Bärenschinken wird sowohl warm als kalt gegeben, im letzteren Fall läßt man ihn im Sud erkalten.

680. **Bärentatzen.** Pattes d'ours. Die Bärentatzen haben einen ganz eigentümlichen wildeligen Geschmack, welcher für manche Personen nicht fehlen darf, dagegen gibt es auch wieder solche, welche eben von demselben nicht Liebhaber sind. Im ersteren Fall also wascht man die geputzten Tatzen im kalten Wasser ab, im andern aber schüttet man reichlich kochendes Wasser darüber und läßt sie eine oder mehrere Stunden darin liegen. Alsdann werden sie im stark gewürzten Sud Nr. 50, welchem noch ein Teil Essig beigefügt wird, langsam zugedeckt weichgekocht. Tatzen von einem jungen Tier erforden 2½ bis 3 Stunden Kochzeit. Sobald sich das Fleisch leicht von den Knochen ablösen läßt, sind sie gut. Ist dieser Zeitpunkt eingetroffen, zieht man sie behutsam auf ein Brett heraus, löst sämtliche Knochen aus und gibt die Tatzen heiß mit einer Wildbretsauce, welche teilweise mit dem Sud angerührt worden ist, in welchem die Füße gekocht wurden.

3. Abteilung.

Der Edelhirsch.

681. **Bemerkenswertes über den Edelhirsch.** Edelhirsch ist Rotwild und heißt Hirsch, Hirschkuh, Hirschkalb. Das Fleisch des Hirschen ist sehr schätzbar und hat einen guten und feinen Wildgeschmack, welchen man ihm durch Marinieren nicht nehmen soll. Besonders gut und zart ist das Hirschkalb und gibt saftige Braten, auch junger Hirsch und Hirschkuh bis zu 1 Jahr alt ist vortrefflich; was dagegen über 2 Jahr alt, ist grob, faserig, hart und schwer verdaulich. Frisch erlegter Hirsch wird 4 bis 5 Tage an einem kühlen Ort aufgehängt zum mürbe werden, dann ausgebalgt und zerlegt wie beim Reh 689—690 angegeben ist, obgleich Hirsch doppelt so schwer ist als Reh.

682. **Hirschpfeffer von Hirsch oder Hirschkalb.** Ragoût de cerf en civet. Hiezu nimmt man wie beim Reh und dem Hasen Hals, Brust, Bug, Rippenstück und Leiste, teilt dieses alles in kleine Stücke, nimmt zu 2½ Kilogr. Fleisch 125 Gr. Speckscheiben, 3 Liter Fleischbrühe, 4 Deciliter Essig, Salz, geschnittene Sudgarnitur und kocht die Fleischstücke hierin halbweich. Unterdessen bereite man die Wildbretsauce Nr. 263, benütze zu

derselben auch die Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, indem man die Fleischstücke herausnimmt, die Brühe passiert, das geröstete Mehl nebst dem Rotwein zu einer dünnen Sauce anrührt und die Fleischstücke wieder hineinlegt, bis sie völlig weichgekocht sind. Beim Anrichten lege man Croutons Nr. 75 auf die Platte, die Pfefferstücke in der Mitte erhöht darauf, gieße einen kleinen Teil passierte Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu. Bei Pfeffer von Hirschkalb nehme man sich in Acht, daß man die Fleischstücke nicht verkocht, da sie in kurzer Zeit weich sind.

683. **Gebratener Hirschziemer von Hirschkalb.** Selle de cerf rôtie. Für 18 Personen. Den Rücken (Ziemer) von einem jungen Hirschen oder einem Hirschkalb, der am fünften Tag, nachdem er geschossen worden, aus dem Fell genommen und zerlegt worden ist, schneidet man zu, häutet ihn ab und spickt ihn wie Rehziemer. Dann lege man ihn in eine Beizekachel, bestreue ihn mit Salz, geschnittener Sudgarnitur nebst Wachholderbeeren, gieße 6 Deciliter Olivenöl darüber und lasse ihn 2 Tage darin liegen, indem man ihn alle paar Stunden wieder mit demselben begießt, was ihn zart und mürbe macht. Nach dieser Zeit wird er am Spieß oder im Ofen gebraten wie Rehziemer und mit Jus oder Wildbretsauce serviert, welcher man am besten als Konfiture 1 Löffel voll durchgetriebene Kirschmarmelade (siehe Nr. 1710) beifügt, der schönen Farbe wegen.

684. **Hirschziemer** (Selle de cerf rôtie), **andere Art.** Einen frischen abgehäuteten Ziemer von einem mürbegehangenen Hirschen koche man in siedendem, gesalzenem Wasser und Essig, welches über dem Fleisch zusammengeht, während 2 bis 2½ Stunden weich, nebst Sudgarnitur Nr. 25, 1 Löffel voll Wachholderbeeren, Majoran, Thymian und Citronenschale.

Ist der Ziemer weich, so hebe man ihn aus dem Sud, welchen man bis zur Saucenbereitung einkochen läßt. Den Ziemer lege man in die Bratpfanne und übergieße ihn mit kaum zerlassener süßer Butter oder mit heißer eingekochter und bratet ihn so während einer Viertelstunde unter fleißigem Begießen im heißen Ofen, streue dann Chapelure (gestoßenes Brot) darauf, mit welcher er ganz bedeckt sein soll, belege ihn dicht mit kleinen Stückchen süßer Butter und schiebe ihn noch so lange in den Ofen zurück, bis letzterer zergangen, bestreue ihn dann mit Zucker und Zimmt, lasse ihn noch so lange, bis der Zucker anfängt zu schmelzen, lege ihn dann auf eine Platte, gebe Johannisbeeren oder folgende Kirschsauce dazu: ½ Kilogr. gedörrte oder 1 Kilogr. frische Kirschen koche man samt den Steinen

während 1½ Stunden nebst Citronenschale und einem Stückchen Zimmt im Rotwein und Wasser weich und dick ein, zerdrücke sie recht in der Pfanne, gieße ein wenig eingekochten und passierten Sud, worin der Ziemer gekocht worden, daran und treibe das Mark davon durch ein grobes starkes Tuch oder Sack, verrühre von 60 Gr. Butter und ebenso viel Mehl mit Sud gekochte braune Sauce unter Aufkochen darin und serviere sie in einer Saucière zum Hirschziemer.

685. **Hirschkeule.** Cuissot de cerf rôti. Keule von einem jungen, mürbegehangenen Hirschen oder Hirschkalb wird geklopft, abgehäutet, gespickt, wie obiger Ziemer, in Olivenöl gelegt und gebraten wie Rehschlegel Nr. 700; will man das Öl nicht anwenden, so brate man ihn einfach ohne dasselbe.

686. **Hirschkeule, andere Art.** Cuissot de cerf rôti. Hat man einen Stotzen von einem älteren Tiere, so teile man ihn in Ober- und Unterstück, klopfe ihn, häute ihn ab, durchspicke ihn mit mariniertem Speck, wie bei Nr. 387 angegeben wurde, lege ihn, nachdem er schon 4 bis 5 Tage im Fell aufgehängt war, in eine Marinade von halb Wein und halb Essig, welche man nebst der Garnitur, s. Nr. 25, darüber gießt, und braisiere ihn mit Salz bestreut in Butter, Speckscheiben, Bratengarnitur, einer Flasche Rotwein und 2 Deciliter Essig oder Beize zugedeckt weich, indem man ihn öfters begießt. Ist er weich, so nehme man ihn heraus, passiere den Fond, entfette ihn und brate den Stotzen in dem abgenommenen Fett schön gelb, serviere ihn mit Rahm oder Wildbretsauce und benütze den Jus, in welchem er gedämpft worden, zum Anrühren der Sauce.

687. **Dammhirsch.** Daim. Dammbock, Dammgeiß, Dammkitz. Der Dammhirsch ist kleiner als der Edelhirsch, sein Fleisch aber noch feiner und besser als das des erstern, wird aber auf ganz dieselbe Weise wie Edelhirsch zubereitet.

688. **Dammhirschziemer mit Johannisbeersauce.** Selle de daim, sauce aux raisinets. Hirschziemer wird nach Nr. 683 zubereitet, sobald er weich ist, herausgenommen, nach Nr. 697 tranchiert, und wieder in seiner natürlichen Form auf die Platte gelegt, den eingekochten, passierten und entfetteten Fond daran gegossen. Dann lasse man 125 Gr. süße Butter zergehen, aber nicht heiß werden, rühre 2 Eigelb darunter und bestreiche behutsam den tranchierten Ziemer damit, bestreue ihn mit Chapelure oder hellgelb geröstetem mies-pain Nr. 14, stelle ihn zur Wärme und bereite die Johannisbeersauce: 10 Eigelb von hartgesottenen Eiern (s. Nr. 1264)

treibe man mittelst einem Löffel durch ein Haar- oder weißes Metallsieb, ebenso auch 200 Gr. Johannisbeergelée und rühre es nebst 4 bis 5 Eßlöffel voll Senft, Cayennepfeffer und Salz gut durcheinander, fülle die Sauce in eine Saucière und serviere sie zu dem heißen Braten. Die Sauce soll dickflüssig sein.

4. Abteilung.

Das Reh.

(Siehe das Bild auf folgender Seite.)

689. Rehbock, Geiß, Kitz. — Am besten ist das einjährige Reh. Sein Fleisch, das sehr schmackhaft und gut ist, unterscheidet sich je nach der Gegend, in welcher es lebt. Die Geiß ist feiner als der Bock, Kitz dagegen wenig kräftig. Zweijähriges Reh ist trocken und hart. — Das Rehfleisch sollte, um seines feinen Wildgeschmacks willen, eigentlich nicht mariniert werden. Ehe man das Reh zerlegt, läßt man es zum Mürbewerden 4—5 Tage in seinem Fell an einem kühlen, luftigen Ort hangen.

690. Die Bestandteile des Rehes sind:

A. Kopf wird in Stücke geteilt, samt Zunge und Hirn zu Rehpfeffer verwendet.

B. Hals wird ebenfalls zum Pfeffer verwendet.

C. Bug wird gebraten oder nach Belieben auch zum Pfeffer verwendet.

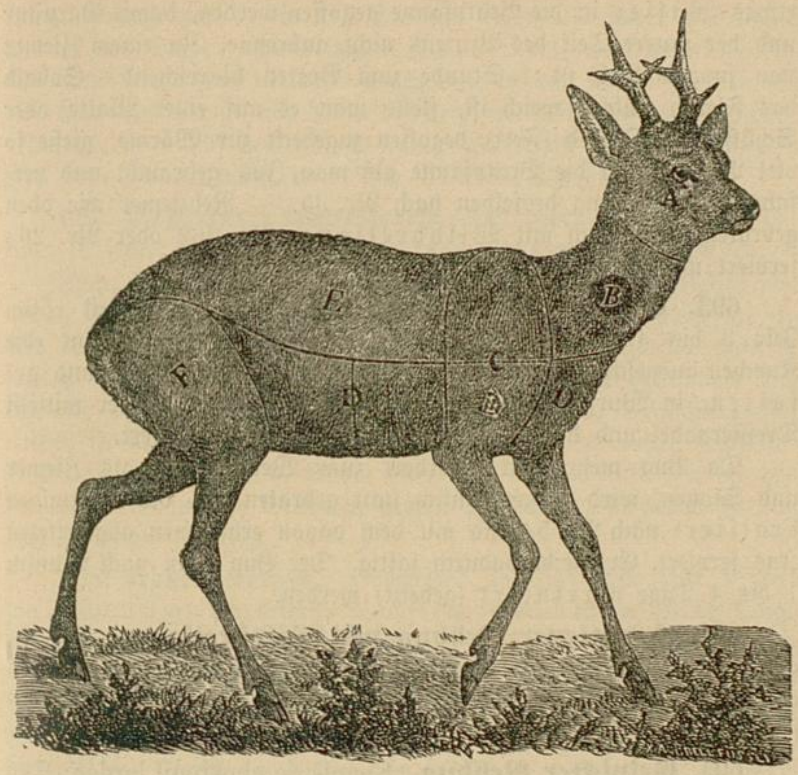
D. Brust mit Leiste werden zum Pfeffer verwendet.

E. Ziemer (Rücken) sind die beiden Rippenstücke und Nierstücke samt den beiden im Innern liegenden Filets; es ist das feinste Stück und wird gebraten.

F. Schlegel (Stotzen) werden gebraten.

Innere Teile: Lunge, Leber, Herz werden zum Pfeffer verwendet.

691. Rehpfeffer. Ragoût de chevreuil en civet. Für 6 Personen 2 Kilogr.; hat man Fleisch von Schlegel und Büglein, so reicht ½ Kilogr. für 3 bis 4 Personen. Hiezu nimmt man Kopf, Hals, Brust mit Leiste, Lunge, Herz, Leber, legt es nach Belieben einen oder mehrere Tage in so viel Marinade Nr. 45, daß die Stücke vollständig damit bedeckt sind. 2 bis 3 Stunden bevor man sie zubereiten will, lege man die Stücke auf ein Sieb zum Abtropfen, teile sie in beliebige Stücke und verfahre im übrigen wie bei Hasenpfeffer Nr. 710, 711. Man verwendet öfters die Bugstücke auch dazu.



A. Kopf. B. Hals C. Bug (Schulter). D. Brust. E. Ziemer (Rippen- und Nierstück). F. Schlegel (Stotzen).

692. Rehziemer.*) Selle de chevreuil rôtie. Für 12 bis 14 Personen. Rehziemer wird auf der obern Seite abgehäutet und nach Nr. 71 gegen den Faden gespickt.

Den Boden einer Bratpfanne belege man mit Bratengarnitur Nr. 26, Speckscheiben und reichlich Bratenfett oder süßer Butter, lege das Fleisch mit Salz bestreut darauf und brate es im heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett. Ist der Braten braun an der Oberfläche, aber noch nicht genug gebraten, so bedecke man ihn mit fettbestrichenem Papier, unterlasse jedoch das Begießen nicht; auch kann von Zeit zu Zeit

*) Alles Wildbret kann mariniert (gebeizt) oder frisch gebraten werden. Zum Marinieren legt man es, nachdem es vorher leicht abgewaschen und gut abgetrocknet worden, 1 oder mehrere Tage in die Marinade Nr. 45. Die zu Braten bestimmten Stücke können abgehäutet und gespickt mariniert werden.

etwas Wasser in die Bratpfanne gegossen werden, damit Garnitur und der untere Teil des Bratens nicht anbrenne. Zu einem Ziemer von jungem Reh ist 1 Stunde zum Braten hinreichend. Sobald das Fleisch hübsch weich ist, stelle man es auf einer Platte oder Schüssel mit Fond (Fett) begossen zugedeckt zur Wärme, gieße so viel Wasser in die Bratpfanne als man Jus gebraucht und verfahre bei Bereitung desselben nach Nr. 35. — Rehziemer wie oben gebraten, kann auch mit Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263 serviert werden.

693. Gebratener Rehbug. Epaule de chevreuil rôtie. Für 3 bis 4 Personen 1 Bug. Der Bug wird ausgebeint (die Knochen ausgeschnitten), auf der innern Seite gepfeffert und gesalzen, in Wurstform zusammengerollt und gebunden oder mittelst Dressiernadel und dünner Schnur in Bugform dressiert.

Da Bug mehr Zeit erfordert zum Weichwerden als Ziemer und Stotzen, wird er gewöhnlich statt gebraten 2½ bis 3 Stunden braisiert nach Nr. 54 und mit dem davon erhaltenen abgefetteten Jus serviert. Er bleibt dadurch saftig. Der Bug kann nach Wunsch 1 bis 4 Tage mariniert (gebeizt) werden.

694. Gebratener Rehbug mit Wildbretsauce. Epaule de chevreuil rôtie, sauce au gibier. Der Bug wird gebraten oder braisiert, mit Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263 serviert.

695. Gespickter Rehbug. Epaule de chevreuil lardée. Der Bug von einem jungen Reh wird abgehäutet und nach Nr. 71 gespickt.

Man thue in eine Bratpfanne Speckscheiben, Bratengarnitur, und reichlich Bratenfett Nr. 36 oder süße Butter, lege das mit dem nötigen Salz eingeriebene Fleisch darauf und brate es im heißen Ofen 2 Stunden unter fleißigem Begießen. Sollte es an der Oberfläche zu früh braun werden, so bedecke man es mit einem in Fett getauchten weißen Papier, richte es an sobald es weich ist, stelle es zugedeckt mit etwas Fond begossen zur Wärme, schütte zu dem zurückgebliebenem Fond so viel Wasser als man Jus gebraucht und verfahre dabei nach Nr. 35, serviere den gewonnenen Jus zu dem Bug, oder bereite eine Jussauce durch Einrühren eines kleinen Mehlteigleins nach Nr. 100.

696. Rehziemer am Spieß zu braten. Man lege den gespickten frischen Rehziemer in eine lange Schüssel, bestreue ihn mit Salz, presse den Saft einer Citrone darüber aus, gieße 1 Glas Olivenöl darüber und lasse ihn zugedeckt einige Stunden

stehen (er erfordert 1 bis 1½ Stunden Bratzeit). Dann stecke man ihn an den Spieß, hülle ihn in Papier ein wie Lummel (s. Nr. 384) und brate ihn wie dort angegeben; in den letzten 10 Minuten löse man das Papier ab, damit die gespickte Seite eine braune Farbe bekommt; man gibt den mit ein wenig Wasser aufgekochten passierten Jus vom Braten dazu, oder nach Belieben Wildbretsauce.

697. Rehziemer tranchieren. Der gebratene Rehziemer kann in seiner natürlichen Form tranchiert aufgestellt werden.

Man lege ihn auf ein Tranchierbrett, schneide das Fleisch von beiden Seiten des Rückgrats und von den Rippen sorgfältig los, so daß man zwei lange Stücke Fleisch erhält. Diese schneide man in schräge kleine Tranchen, stoße sie in ein ganzes Stück zusammen und lege sie mittelst dem unter dieselben geschobenen Tranchiermesser wieder in ihre alte Lage auf das Gerippe zu beiden Seiten des Rückgrats, gieße etwas Fond, Sauce oder Jus darüber und serviere den Braten. Werden die Tranchen gerade geschnitten, so fallen sie von dem Gerippe herunter.

698. Rehkoteletten. Côtelettes de chevreuil. Für 1 Person 2 Koteletten. Ein frischer Rehziemer wird in der Mitte, längs dem Rückgrat in 2 Teile gespalten, jede Hälfte in Koteletten von je einer Rippe geteilt (s. Nr. 489), diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Olivenöl beträufelt aufeinander gelegt und einige Stunden so gelassen; oder man häute den Rehziemer ab, schneide das Fleisch sorgfältig dem Rückgrat entlang vom Gerippe, sowie auch von der innern Seite die beiden Lümmeli heraus. Nun schneide man hievon gut fingersdicke Tranchen, klopfe sie und lege sie mit Öl beträufelt, gepfeffert und gesalzen über einander und lasse sie so eine Stunde oder länger zugedeckt stehen.

Hierauf werden sie in einer flachen Pfanne neben einander gelegt, bei starkem Feuer auf beiden Seiten schnell gebraten, daß sie inwendig noch ein wenig rot sind, angerichtet, mit Wildbret- oder Sardellensauce Nr. 262—263 und 267, oder auf maître d'hôtel Nr. 297 serviert.

699. Ragout von Rehziemer. Ragoût de chevreuil à la financière. 1 Rehziemer nebst dem Ragoût financier Nr. 308, den man zur Hälfte vermehrt, reicht für 20 Personen. Ein frischer Rehziemer wird abgehäutet, das Fleisch sorgfältig dem Rückgrat entlang vom Gerippe abgeschnitten, so daß man 2 lange Stücke erhält, so schneidet man auch die Lümmeli (Filets) auf der inneren Seite heraus.

Das Gerippe wird in Stücke zerhauen, gebraten, mit Wasser oder Fleischbrühe nach Nr. 37 2½ Stunden ausgekocht, was am

besten Tags vorher geschieht; den gewonnenen Jus verwende man beim Anrühren der Ragoutsauce. Statt Espagnole oder Ragoutsauce zu verwenden, bereite man Wildbretsauce Nr. 262 oder 263 von 190 Gr. Mehl und ebensoviel Butter. Von den beiden ausgeschnittenen Filets bereite man Wildbretklößchen Nr. 107.

Das abgelöste rohe Fleisch beträufle man mit Öl und lasse es gut zugedeckt bis zum andern Tag stehen. Dann schneide man es in fingersdicke Tranchen, klopfe diese ein wenig, bestreue sie mit Pfeffer und Salz. Wenn der dazu gehörige Ragoût financier Nr. 308 fertig ist, brate man die Fleischtranchen schnell wie Beefsteaks Nr. 393, lege sie auf eine durchwärmte, tiefe runde Platte und richte den Ragout darüber an; die Milchli können weggelassen werden. Dieser Ragout kann auch als Fülle zu einer Wildbretpastete dienen, nur werden dann die Tranchen zweifingersdick geschnitten und nachdem sie gebraten, jede in 2 Stücke geteilt.

700. Rehschlegel. Cuissot de chevreuil. Für 10 bis 12 Personen. Der Rehschlegel wird auf der untern Seite geklopft, entweder frisch oder mariniert gebraten. Man häute ihn auf der obern Seite sorgfältig ab, indem man sich sehr in Acht nimmt, daß die Muskeln schön beieinander bleiben und keine los wird; darum lasse man um dieselben herum die Haut in schmalen Rändern stehen und spicke ihn nach Nr. 71. Den daran hängenden Fuß binde man mehrfach in Papier ein und brate den Rehschlegel in reichlich süßer Butter oder Bratenfett samt Speckscheiben und Garnitur wie Rehziemer Nr. 692 während 1½ bis 2 Stunden hübsch weich. — Beim Anrichten löse man das Papier vom Fuße ab, biege letzteren zurück und stecke eine Papiermanchette daran. Man serviert ihn samt Jus mit Endivien- oder Häringsalat.

701. Rehschlegel mit Wildbretsauce. Cuissot de chevreuil rôti, sauce de gibier. Der Schlegel wird gebeizt oder ungebeizt wie oben gebraten, Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263, welcher man den beim Braten gewonnenen Jus beifügt, dazu serviert. Man kann den Schlegel auch nach Belieben zum Pfeffer verwenden (s. Nr. 711). Zu Schlegel mit Sauce sind Kartoffelcroquettes oder ausgebohrte Kartöffelchen passend.

702. Rehschlegel tranchieren. Man schneide von gebratenem Rehschlegel das große fleischige Stück hart von dem Knochen in einem Schnitt weg, schneide davon gegen den Faden schräge Tranchen, stoße diese wieder in die frühere Form zusammen und lege sie auf den entblößten Knochen. Der auf der andern Seite liegende kleinere Fleischteil wird erst tranchenweise vom Knochen abgeschnitten, wenn erstere Tranchen aufgebraucht sind.

702a. Kalter Rehbraten (Rôti de chevreuil froid) kann, wie jedes kalte Wildbret, mit Gallerte (Sulz Nr. 605) oder mit einer Senfsauce (Nr. 294) serviert werden.

703. Rehleber. Foie de chevreuil à la minute. Von einer frischen Rehleber schneide man die Galle aus, schneide erstere in kleine papierdünne Blättchen, bestreue sie mit reichlich schwarzem Pfeffer. Ein Stückchen Zwiebel und 1 Schalotte werden fein geschnitten, in süßer Butter auf starkem Feuer weiß geröstet, die Leber ein wenig darin herumgerührt, 1/2 Kaffeelöffel voll Mehl darauf gestreut, auch das nötige Salz, 1 Deciliter Wein und Essig zu gleichen Teilen hineingerührt und angerichtet, sobald es anfängt zu kochen. Dieses Gericht soll in 2 bis 3 Minuten zubereitet sein, wozu ein starkes Feuer nötig ist, um das Hartwerden zu vermeiden.

5. Abteilung.

Die Gemse.

704. Gemsbock, Geiß, Kitz. Gemse ist ein sehr gerne gesehenes Wild und wird stets gut aufgenommen, wenn man ein junges (einjähriges) Tier bekommen kann. Das Fleisch von einer zweijährigen Gemse ist trocken und hart.

Zum Mürbewerden wird die Gemse 4 bis 5, im Winter bis 8 Tage an einem kühlen Orte aufgehängt, dann ausgebalgt, ausgewaschen und zerlegt wie Reh.

705. Gemspfeffer. Ragoût de chamois en civet. Hiezu nimmt man Hals, Brust, Bug, Rippen und Leiste, welche man in Stücke zerhaut und nebst Speckscheiben, Bratengarnitur, einer halben Citronen- und einer Orangenschale samt dem Saft von beiden letzteren in 2 Deciliter Essig und 1 1/2 Liter Fleischbrühe halb weichkocht. Unterdessen röste man 160 Gr. Mehl und 1 Eßlöffel voll Zucker in ebenso viel süßer Buter ganz dunkelbraun auf schwachem Feuer, rühre es mit einer Flasche Rotwein, Jus und der Fleischbrühe, worin die Fleischstücke gekocht haben, zuerst langsam, dann schneller zur Sauce an, lege die Fleischstücke wieder hinein, welche so lange darin weiter zu kochen haben, bis sie weich sind. Alsdann lege man auf eine heiße, tiefe, runde Platte Croutons Nr. 75, richte das Fleisch in der Mitte erhöht darauf an, lege noch Croutons als Verzierung innerhalb dem Plattenrand um den angerichteten Pfeffer, gieße einen kleinen Teil passierte Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

706. Gemsziemer mit Wildbretsauce. Selle de chamois rôtie. Gemsrücken (Ziemer) wird nicht mariniert, sondern gespickt und gebraten wie Rehziemer Nr. 692, mit Jus oder folgender Wildbretsauce serviert:

Man bereite eine Wildbretsauce Nr. 262 mit folgendem Zusatz: In 4 Deciliter Rotwein koche man geschnittene Sudgarnitur von 1 Zwiebel 2c., füge Wachholderbeeren, Schale von 1/2 Citrone und 1/2 Orange, das aus der weißen bitteren Schale gelöste Fleisch von beiden, 1 Stückchen Zimmt und eine Hand voll gedörrte Kirschen bei, koche dieses zugedeckt langsam 1/4 Stunde, gieße es zur Wildbretsauce und koche es so lange in derselben, bis der Braten fertig und der Fond (Jus) von dem gebratenen Ziemer dabei ist. Ist die Sauce gehörig aus- und eingekocht, passiere und serviere man sie mit dem Braten. Kartoffelcroquettes oder ausgebohrte, gebratene Kartöffelchen sind passend dazu.

707. Gemsschlegel (Cuissot de chamois) wird ungebeizt gespickt und gebraten wie Rehschlegel Nr. 700, mit Jus oder obiger Sauce serviert.

707a. Geräuchertes Gemsfleisch. Viande de chamois fumée. Ziemer, Schlegel und Bug werden wie Schweinefleisch Nr. 608 nebst Kräuterpulver und Wachholderbeeren eingesalzen und geräuchert und wie dasselbe abgekocht.

6. Abteilung.

Der Hase.

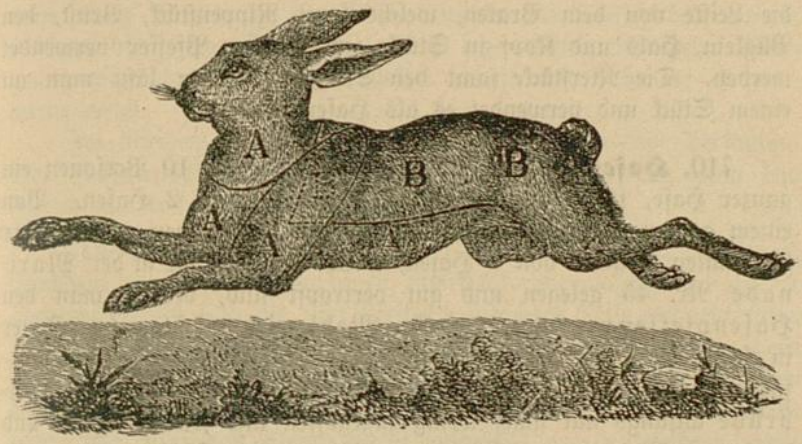
708. Bemerkenswertes über den Hasen. Der Hase ist feiner als das Reh und die Gemse und sollte wie diese beiden, außer den zu Pfeffer bestimmten Stücken, nicht mariniert werden.

Um zu erkennen, ob der Hase jung ist, reißt man ihm die Ohren entzwei; lassen sie sich nicht gut reißen, so ist er alt und erfordert bei der Zubereitung mehr Kochzeit. — Ein frisch geschossener Hase ist zähe beim Braten; man hänge ihn deshalb 4 bis 5 Tage an einen luftigen Ort, damit er mürbe werde. Hase wird auf ganz dieselbe Weise wie Reh zubereitet.

708a. Bestandteile des Hasen. Der Hase wird in 2 Teile geteilt: in Hasenpfeffer und Hasenbraten. Zu

A. Hasenpfeffer gehören: Kopf, Hals, die beiden Büglein (Schulter), die Brust, Leiste, Lunge, Herz, Leber (Blut). — Zu dem

B. Braten gehören: der halbe Rücken, die Nierstücke mit den beiden Filets samt den Stotzen. Diese Stücke zusammen bilden den Braten. Er kann frisch oder mariniert gebraten werden.



A. Hasenpfeffer. B. Hasenbraten.

709. Hase ausbalgen, ausnehmen und zerlegen. Zum Ausbalgen lege man den Hasen auf den Rücken, oder hänge ihn an den zusammengebundenen hintern Läufen auf, an welchen das Fell gelassen wird, so weit das erste Gelenk reicht, schneide daselbst das Fell ringsherum auf, mache von da aus an der innern Seite bei den Stötzlein einen Schnitt bis gegen den Schwanz hin; vor demselben wird das Fell durchgeschnitten, der Schwanz aus dem Fell gezogen und dasselbe dann bis zu den Büglein sorgfältig weiter abgezogen (sollte sich das Fell nicht leicht abziehen lassen, so helfe man mit dem Messer nach). Dann schneidet man die vordern Läufe bis zum ersten Gelenk weg, stößt die Büglein rücklings durch das Fell, zieht letzteres weiter ab bis zu den Ohren, die man hart vom Kopf wegschneidet, damit sie am Fell bleiben, ziehe es noch vollends über den Kopf herunter, schneide es bei den Augen und der Schnauze sorgfältig ab und steche die ersteren aus.

Zum Ausnehmen wird zuerst der Knochen, der die Stotzen verbindet, durchgehauen, dann von dort an der Leib bis zur Brust aufgeschnitten, indem gleich anfangs 2 Finger unter die Haut gehalten werden, um das Eingeweide vor dem Messer zu schützen. Das in der Nähe vom Herz sich befindliche Blut wird in ein Schüsselchen gefaßt, mit Citronensaft oder ein wenig Essig gut verrührt und zur Zubereitung des Pfeffers aufbewahrt. Herz, Lunge, Leber ver-

wendet man ebenfalls beim Pfeffer, das übrige Eingeweide, womöglich ganz herausgenommen, wird weggeworfen.

Beim Zerlegen schneidet man zwischen Nierstück und Rippenstück den Braten von den vordern Vierteln ab, entfernt ebenso noch die Leiste von dem Braten, welche samt Rippenstück, Brust, den Büglein, Hals und Kopf in Stücke zerlegt, zum Pfeffer verwendet werden. Die Nierstücke samt den Stotzen hingegen läßt man an einem Stück und verwendet es als Hasenbraten.

710. Hasenpfeffer. Civet de lièvre. Für 10 Personen ein ganzer Hase, für 8 dagegen die Pfefferstücke von 2 Hasen. Von einem ganzen in Stücke geschnittenen Hasen, oder den zu Pfeffer bestimmten Stücken von 2 Hasen, welche einige Tage in der Marinade Nr. 45 gelegen und gut vertropft sind, bereite man den Hasenpfeffer wie folgt: 160 Gr. Mehl wird auf schwachem Feuer in ebensoviel süßer Butter nebst einem Eßlöffel voll Zucker sorgfältig ganz dunkelbraun geröstet (siehe Nr. 60), Jus und Fleischbrühe anfangs nur ganz wenig zugegossen und jeweilen glatt und trocken gerührt, unter beständigem Rühren eine Flasche Rotwein und so viel Fleischbrühe beigefügt, daß man eine dünnflüssige Sauce erhält, füge noch Saucengarnitur Nr. 23 bei und lasse sie so lange kochen, bis die Fleischstücke hinzukommen.

Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird mit Salz bestreut, in einer andern Pfanne in Butter und Speckscheiben unter Rühren auf starkem Feuer gelb gebraten, damit es nicht zu viel Saft ziehen kann; dann schütte man das Fett ab, gieße die kochende Sauce daran und koche es bis die Fleischstücke weich sind, bei einem jungen Hasen ungefähr eine Stunde. — Unterdessen bereite man von 125 bis 190 Gr. Weißbrot (2 oder 3 Wecken), das in Scheiben geschnitten und in Butter auf einer Seite gelb gebacken worden ist, Croutons Nr. 75, lege sie auf den Boden einer tiefen runden Platte, auf welche der Hasenpfeffer angerichtet werden soll, glasiere 24 kleine Zwiebelchen in 125 Gr. magern, zu Würfeln geschnittenem Speck und 30 Gr. süßer Butter und erhalte sie warm bis zum Gebrauch. — Wenn das Fleisch weich ist, richtet man es Stück für Stück über die Croutons pyramidal an, rührt, wenn die Sauce die gehörige Dicke hat (nötigenfalls könnte sie noch verdünnt oder mehr eingekocht werden), das Blut hinein, bringt sie unter beständigem Rühren bis an das Kochen (wegen dem Gerinnen), passiert sie, gießt einen Teil Sauce über das Fleisch, die übrige in eine Saucière und serviert sie dazu. Die glasierten Zwiebelchen nebst den Speckwürfelchen streue man, ohne Fett, über den angerichteten Hasenpfeffer.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

711. Andere Art (schwarzer Hase). Civet de lièvre à la française. Der Hase wird, wie oben, mariniert (gebeizt) und in Stücke geschnitten, mit Fleischbrühe, Bratenjus und 1 Flasche Rotwein in eisernem Kochgeschirr halb weich gekocht; dann bereite man unter Benützung der Brühe (worin die Fleischstücke gekocht worden) die gleiche Sauce wie oben, lege, wenn die Sauce dünn genug angerührt ist, die Fleischstücke hinein und koche sie vollends darin weich.

Im übrigen wird in allen Teilen nach obiger Art verfahren. Der Hasenpfeffer erhält eine schwarze Farbe, wenn man das Fleisch nur kocht, statt zuerst bratet.

712. Hasenbraten. Rôti de lièvre. Für 5 bis 7 Personen. Nachdem der Hase ausgenommen, inwendig ausgewaschen und wieder abgetrocknet ist, und die zum Pfeffer bestimmten Teile weggeschnitten sind (siehe Nr. 709), lege man ihn auf den Rücken, haue am obern Teil der Stötzlein, nächst den Schloßbeinknochen den Schenkelknochen ein, damit sich der Rückgrat während dem Braten nicht in die Höhe zieht; doch darf das Fleisch hiebei jedenfalls auf der äußern Seite nicht beschädigt werden. Man häute nun den Hasen auf der Außenseite der Länge nach, die Schärfe des Messers gegen die abzuziehende Haut gekehrt, damit das Fleisch nicht verunstaltet werde, doch so, daß die einzelnen Fleischteile durch etwa 1 Cm. breite Hautstreifchen, die man als Bindemittel läßt, zusammenbleiben, da sonst im Braten häßliche Lücken entstehen. Dann spicke man ihn gegen den Faden in 4 langen Reihen, je 2 auf jeder Seite längs dem Rückgrat, die beiden Stötzlein je mit 4 oder 5 Reihen. Oberhalb des ersten Gelenks des einen Laufs stecke man den andern Fuß durch die Sehne, binde beide Läufe in Papier ein, damit der Pelz nicht verbrenne und sich die Haare desselben nicht an den Braten hängen.

Nun thue man in ein Bratenblech Speckscheiben, Bratengarnitur Nr. 26, und ziemlich Bratenfett oder süße Butter in Stücke verteilt, lege den mit Salz bestreuten Braten darauf und brate ihn, indem man ihn fleißig mit dem sich daran befindlichen Fett begießt, 1 Stunde im heißen Ofen wie Rehziemer Nr. 692. Ein älterer Hase erfordert mehr Zeit. Beim Anrichten löse man das Papier ab und serviere ihn mit Jus oder Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263. Der Hase kann auch mariniert (gebeizt) werden.

713. Hasenbraten tranchieren. Der gebratene Hase wird auf das Tranchierbrett gelegt, mittelst einem starken Messer und einem Holzhammer die beiden Stötzlein abgeschnitten und jedes derselben in 3 Teile geteilt, in ihre frühere Form nebst den Füßen auf eine gut

durchwärmte Platte gelegt; dann teilt man den Rücken in ungefähr 6 Stücke, je nach der Größe des Hasen, legt sie genau nebeneinander vor die Stötzlein und gießt etwas Sauce, Jus oder Fond darüber.

Andere Art. Man kann, nachdem die Stötzlein wie oben vom Hasen getrennt und tranchiert sind, das Fleisch von beiden Seiten des Rückgrats, wie bei Rehziemer Nr. 697, in 2 langen Stücken loslösen, dieselben in schräge Tranchen schneiden und in derselben Reihenfolge zusammengestoßen wieder auf das Gerippe legen. Auf den innern Seiten bleiben noch die Nieren mit den zwei sehr kleinen Filets (Lümmeli), die man schließlich noch ausschneiden kann.

714. Falscher Hase. Faux lièvre rôti. Ein kleines, etwa $2^1/_2$ Kilogr. schweres Ochsenfilet wird ganz gelassen, rein abgehäutet nach Nr. 379, auf der untern Seite ganz wenig geklopft, gespickt, auf beiden Seiten mit Salz bestreut, in eine Beizeschüssel gelegt, so viel kochende Marinade von halb Essig, halb Wein, reichlich Wachholderbeeren und 1 Citronenschale heiß darüber geschüttet, daß dieselbe über dem Fleisch zusammenfließt. Das Filet kann man 3 bis 4 Tage zugedeckt darin lassen; dann wird es abgetropft und $^3/_4$ bis 1 Stunde gebraten, Wildbretsauce Nr. 263 mit serviert, welcher man als Confiture durchgetriebene Kirschenmarmelade beifügt, welche der Sauce eine schöne Farbe gibt.

715. Ragout von Hasenfleisch. Ragoût de lièvre. Für 12 bis 14 Personen nebst angegebenem Ragout. Man nehme von 1 frischen Hasen Rücken und Stotzen, löse das rohe Fleisch sorgfältig von den Knochen, schneide es in schöne gleichmäßige Stücke, brate sie mit Pfeffer und Salz bestreut in süßer Butter und Speckwürfeln unter Rühren schön gelb, gieße 4 Deciliter Rotwein daran, füge Saucengarnitur bei und lasse es $^1/_4$ Stunde kochen.

Unterdessen bereite man von 125 Gr. Mehl und ebenso viel süßer Butter die Sauce von Hasenpfeffer Nr. 710, benütze zum Anrühren derselben den Jus, welchen man aus den Knochen (Gerippe) gekocht hat (siehe Nr. 699), schütte sie über die Fleischstücke und koche es, bis dieselben weich sind.

Hierauf nehme man das Fleisch heraus, passiere die Sauce, lege Trüffelnscheiben Nr. 306, oder gekochte Morcheln Nr. 303, oder Champignons Nr. 305, oder Oliven Nr. 307, auch Mark- oder Wildbretklößchen Nr. 104, 107 hinein, die Fleischstücke ebenfalls, koche alles zusammen auf, füge das mit Citronensaft zart gerührte Blut bei, wonach es nicht mehr kochen darf, und richte es auf einer tiefen runden Platte über geröstete Brotschnitten (Croutons) an

und verziere noch den Rand der Platte mit Croutons oder Spanischbrötchen. — Dieser Ragout kann auch, zwar mit Sauce, als Fülle zu einer Pastete dienen, sowie zu kleinen Pastetchen, vols au vent 2c., nur wird in letzterem Fall alles kleiner geschnitten und Klößchen weggelassen.

716. Pudding von Hasenfleisch. Pain de lièvre. Für 12 Personen. Man schneide von einem frischen Hasen alles Fleisch von den Knochen, entferne die Haut und Nerven und hacke es mit 3/4 Kilogr. frischem, sehr weißem Speck und einigen Schalotten fein, stoße es im steinernen Mörser nebst 250 Gr. in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken (Weißbrot), Pfeffer, Salz, Nelken, Wachholderbeerpulver gut durch, stoße nach und nach 8 Eier, von welchen man das Weiße schwingt, und 4 Deciliter Madeira darunter, bis alles gut untereinander ist.

Dann bestreiche man eine glatte Puddingform mit Fett, lege ein in lauem Wasser geweichtes großes Schweins- oder Kalbsnetz in dieselbe, daß das Innere der Form damit belegt ist und die Enden davon noch hervorstehen, fülle die Farce 2 Finger hoch in die Form, streue Würfelchen von geräuchertem Spickspeck und geräucherter und gekochter Ochsen- oder Schweinszunge darauf, fahre so fort mit Farce und Würfelchen, bis die Form voll ist, schlage das Netz darüber zusammen und backe es 1 1/2 bis 2 Stunden im heißen Ofen; sobald der Pudding sich oben zu färben beginnt, decke man ihn mit in Wasser getauchtem weißem Papier, welches man öfters wechselt.

Die Knochen werden zerhauen, in Fett und Garnitur gebraten, mit Wasser oder Fleischbrühe 2 Stunden ausgekocht. Der davon erhaltene Jus (Fleischbrühe) wird passiert und entfettet, beim Anrühren einer Wildbret-, Trüffeln- oder Madeirasauce von 60 Gr. Mehl verwendet. Man gieße die Sauce an den umgestürzten heißen Pudding.

717. Gehackte Tranchen von Hasenfleisch. Paupiettes de lièvre. Übrig gebliebenes Hasenfleisch hacke man mit einigen Schalotten, vermenge es in einer Schüssel mit in Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrücktem Wecken, Pfeffer, Salz und Eiern (zu 1/2 Kilogr. Fleisch 1 Wecken, 2 bis 3 Eier), formiere Kugeln davon, welche man zu Tranchen platt drückt; diese werden paniert nach Nr. 15 und im Bratenfett oder Butter auf beiden Seiten gelb gebraten, mit Bratenjus serviert oder zu Gemüse gegeben.

718. Das Kaninchen. Du lapin. Kaninchen gibt es 2 Arten, zahme und wilde. Beide Arten haben weißes Fleisch und werden mancherorts mit Vorliebe gegessen. Die wilden sind den

zahmen vorzuziehen. Sie werden allenthalben wie der Hase zubereitet und zwar auch wie derselbe mariniert oder frisch zu Braten oder Pfeffer verwendet.

7. Abteilung.

Der Dachs.

719. **Der Dachs.** Du blaireau. Der Dachs hat Fleisch gleich dem Schwein, ganz mit Fett bedeckt. Er wird sorgfältig ausgebalgt, indem mit dem Messer immer nachgeholfen wird, damit das Fett nicht am Fell, sondern an dem Fleisch bleibt. Das Fett des Dachsen ist sehr wertvoll und wird teuer bezahlt; bei Quetschungen und Wunden leistet es gute Dienste. Die Jäger führen solches mit sich, wenn sie auf die Jagd gehen. Um es zu gewinnen, schneidet man es schichtenweise nicht ganz knapp vom Fleisch weg und läßt es sorgfältig im Wasser aus. Den Dachs lege man, wenn er ganz gebraten werden soll, in eine stark gewürzte Marinade (Nr. 45) von halb Wein und halb Essig, welche man kochend mit dem Fleisch zusammenbringt und dasselbe 4 bis 5 Tage darin liegen läßt. Teilt man den Dachs wie Hase (Nr. 709) in Pfeffer und Braten, so schneidet man erstern gleich in passende Stücke, um sie in die Marinade zu legen. Oft wird auch das ganze Tier zu Pfeffer in Stücke geteilt.

Ältere Tiere werden mit siedendem Salzwasser übergossen und einige Stunden darin liegen gelassen, um denselben den strengen Erdgout zu nehmen.

720. **Dachspfeffer.** Civet de blaireau. Hiezu nimmt man, wie beim Hasen, Hals, Büglein, Brust und Leiste, oder nach Belieben auch das ganze Tier. Stark marinierter Dachs wird in Stücke zerhauen, wenn dies noch nicht geschehen ist und in Fleischbrühe und Wein, samt Sudgarnitur Nr. 25, Majoran, Thymian, Citronenschale weichgekocht. Unterdessen röste man in süßer Butter Mehl nebst etwas gestoßenem Zucker dunkelbraun, rühre es mit Fleischbrühe, der passierten und entfetteten Dachsbrühe, von welcher man die Dachsstücke herausgehoben hat, zuerst langsam und nachher schneller zur dünnflüssigen Sauce an, lege die Dachsstücke wieder hinein und koche sie noch vollends weich. Alsdann richte man sie auf eine heiße tiefe Platte über Croutons No. 75 in der Mitte erhöht an, gieße etwas von der dickflüssigen Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu.

Wegen Angabe der Zuthaten sehe man beim Hasen nach. (Nr. 710). Ein Dachspfeffer gilt soviel als 2 Hasenpfeffer. Zu

Pfeffer von einem ganzen Dachsen rechnet man das Verhältnis von 2 Hasen.

721. **Dachsbraten.** Rôti de blaireau. Den ganzen, jedoch ohne den Kopf marinierten Dachs legt man, nachdem er in- und auswendig mit feinem Salz eingerieben und innen auch gut gepfeffert ist, mit den durch die gemachten Einschnitte gesteckten Beinen auf ein Bratenblech, welches mit Bratengarnitur, nebst reichlich Pfeffer, Wachholderbeeren, Speckscheiben und Bratenfett belegt ist, bratet ihn während 2½ bis 3 Stunden im heißen Ofen (falls es ein junger ist) unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett, indem man, sobald die Garnitur gelb gebraten, von Zeit zu Zeit abwechselnd ein wenig Essig oder Wasser zugießt. Sollte er schon gelb sein, ehe er genug gebraten ist, so deckt man ihn mit einem befetteten weißen Papier zu, unterläßt aber deshalb das Begießen nicht. Man gibt Wildbretsauce Nr. 262, unter welche man den vom Braten gewonnenen, passierten und entfetteten Jus gemischt hat, dazu.

722. **Dachsbraten,** Rôti de blaireau, **andere Art.** Den marinierten Dachshasen, von welchem der Pfeffer (die Büglein, Rippen, Brust und Leiste) abgeschnitten ist, legt man gleich obigem in die Bratpfanne, bratet ihn auf ganz dieselbe Weise und serviert Wildbretsauce dazu. Weil das Stück kleiner ist und mehr ausgebreitet liegt, braucht es etwas weniger Bratzeit als das ganz gebratene Tier.

723. **Geräucherter Dachs.** Blaireau fumé. Der Dachs wird abgezogen, der Kopf entfernt, ein großes Tier in 2 Hälften gespalten, ein kleines ganz gelassen und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann bereitet man von 9 bis 12 Liter kochendem Wasser, welches man über 3 bis 4 Kilogr. Salz und 4 bis 6 Eßlöffel voll Salpeter schüttet und mit einem Stock so lange herumrührt, bis das Salz und der Salpeter zergangen ist, eine Salzbeize. Diese Beize nun thut man, wenn sie völlig kalt ist, in den Beizezuber, legt den Dachs hinein und beschwert ihn ein wenig, damit er recht in der Brühe liegt und dieselbe reichlich über ihm zusammengeht. Je mehr Beize der Dachs hat, desto besser verliert er seinen eigentümlichen Geruch. Je nach Größe läßt man ihn 3 bis 4 Wochen zugedeckt darin liegen. Alsdann nimmt man ihn heraus, läßt ihn gut abtropfen, reibt ihn mit Knoblauch ein und hängt ihn in den Rauch. Um ihn zu genießen, wird er im stark gewürzten Schinkensud (Nr. 48), welchem man überdies noch einen Teil Essig beifügt, zugedeckt langsam weichgekocht. Man läßt ihn im Sud erkalten und serviert ihn kalt.

724. Dachsfett. Graisse de blaireau. Dachsfett schneidet man in Schichten, nicht ganz knapp vom Fleisch weg, sobald der Dachs abgezogen ist, wässere es in frischem Wasser gut aus, setze es mit so viel Wasser als man Fett hat, auf schwaches Feuer und läßt es so lange, aber nicht zu strenge kochen, bis das Wasser ausgedünstet und das Fett eingekocht ist. Sobald man durch das klare Fett auf den Grund sieht und man bemerkt, daß sich der Fond (Grieben) zu färben beginnt, wird es behutsam durch ein feines Sieb abgeschüttet und kalt gestellt.

8. Abteilung.

Das Murmeltier.

725. Das Murmeltier, De la marmotte, welches in der höhern Alpenwelt vorkommt, wird bis zu 4 Kilogr. schwer. Sein Fleisch ist gleich demjenigen des Dachsen mit einer Fettschichte umgeben und hat wie derselbe einen starken Erdgoût. Es wird von den Landesbewohnern frisch geschossen ausgebalgt, ausgenommen, abgewaschen, gesotten, oft auch als Ragout gegessen. Dieses Erdgeschmacks aber ungewohnten Personen will es nicht wohl schmecken. Einige Tage nach dem Erlegen stark mariniert, als Pfeffer mit starkem Gewürz zubereitet, soll es gar nicht unangenehm zu essen sein. Eingesalzen und geräuchert ist es dagegen eine sehr beliebte Speise.

726. Geräuchertes Murmeltier. Marmotte fumée. Das Murmeltier wird hiezu nicht abgezogen, sondern geschabt wie das Schwein, in reichlicher Salzbeize wie Dachs Nr. 723 eingesalzen, geräuchert, abgekocht und in dem Sud kalt gestellt. Das ganz gekochte Tier wird in Viertel geschnitten und wie Schinken oder Dachs kalt serviert.

9. Abteilung.

Der Fischotter.

727. Der Fischotter. De la loutre. Fischotter lebt in und außer dem Wasser. Sein Fleisch hat einen für manche Leute widerlichen Thrangeschmack, da das Tier bloß von Fischen lebt. Für Liebhaber dagegen ist der Fischotter ein sehr begehrenswertes Gericht, wird oft teuer bezahlt und mit ganz besonderer Vorliebe gegessen. Nachdem er ausgebalgt ist, wird er ausgenommen, abgewaschen, mariniert und stark gewürzt, wie Hirsch oder Hasenpfeffer (Nr. 682) gekocht.

728. Eichhörnchen. De l'écureuil. Eichhörnchen kommen schwarz, rot und grau vor, und werden, ehe man sie zubereitet,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

während drei Tagen an einem kühlen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Ihr Fleisch ist sehr fein und zart und gilt als ein besonders beliebtes Gericht. Sie werden ausgebalgt, ausgenommen, ausgewaschen, mit einem Tuch getrocknet, in Stücke geschnitten, während 2 Tagen mariniert und ganz auf dieselbe Weise wie Hasenpfeffer Nr. 710 und Nr. 711, oder wie Hasenragout (Nr. 715) zubereitet.

Dreizehnter Abschnitt.

Wildes und zahmes Geflügel.

1. Abteilung.

Wildes Geflügel.

729. Bemerkenswertes über das wilde Geflügel. Alles Geflügelwildbret, außer Wildenten, wird wie das vorhergehende vierfüßige, in den Federn einige Tage an einen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Wenn es jung ist, so wird es mit Speck überbunden, wie zahmes Geflügel nach Nr. 760 gebraten; ist man im Zweifel, nach Nr. 761 braisiert. Beide Arten werden als Braten mit Jus aufgestellt oder zu Salmy verwendet; zu Pasteten wird das Geflügel immer braisiert.

730. Auerhahn. Coq de bruyère. Das Fleisch des jungen Auerhahnes, auch dasjenige des Hühnchens, ist sehr fein und zart. Entweder wird er gespickt oder bardiert (in eine dünngeschnittene Speckbarde gewickelt, welche man mit Bindfaden festbindet), frisch oder mariniert am Spieß oder im Ofen gebraten. Ein älterer Hahn, welcher ein zäheres, trockenes Fleisch hat, wird geklopft und mit Speck durchzogen, einige Tage mariniert und statt gebraten braisiert. Nachdem das Tier erlegt ist, hängt man es, wie überhaupt alles Wildgeflügel 4 bis 5 Tage an einen kühlen luftigen Ort zum Mürbewerden.

731. Braisierter Auerhahn. Coq de bruyère braisé. Der mürbe gehangene Auerhahn wird sauber gerupft, flambiert und dressiert nach Nr. 764, wie beim gewöhnlichen Hahn angegeben ist. Hingegen klopft man ihn tüchtig auf der Brust und an den Schenkeln,