Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

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-