

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

5. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

702a. Kalter Rehbraten (Rôti de chevreuil froid) kann, wie jedes kalte Wildbret, mit Gallerte (Sulz Nr. 605) oder mit einer Senffauce (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, $\frac{1}{2}$ 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, Ritz. 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. Hierzu 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 $1\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe halb weichkocht. Unterdessen röste man 160 Gr. Mehl und 1 Eßlöffel voll Zucker in ebenso viel süßer Butter ganz dunkelbraun auf schwachem Feuer, rühre es mit einer Flasche Rotwein, Fus 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.

706. Gemüsziemer mit Wildbretsauc. Selle de chamois rôtie. Gemüsrücken (Ziemer) wird nicht mariniert, sondern gespiet und gebraten wie Rehziemer Nr. 692, mit Jus oder folgender Wildbretsauc serviert:

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

707. Gemüschlegel (Cuissot de chamois) wird ungebeizt gespiet und gebraten wie Rehschlegel Nr. 700, mit Jus oder obiger Sauc serviert.

707a. Geräuchertes Gemüsfleisch. 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