Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

7. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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