

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.W.**

Karlsruhe, 1845

Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

432. Kalte Sauce zum Rindfleisch.

Einige hartgefottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb gedrückt und mit etwas Senf glatt gerührt, dann werden Sardellen, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, grüne eingemachte Gurken und ein wenig Eierweiß und Rotherüben, jedes besonders rein gemacht und dazu genommen, wieder recht gerührt und mit Essig, Del, Zucker, Salz, Pfeffer und noch etwas Senf angemacht.

Braten.

433. Auerhahn gebraten.

Der Hahn wird bis an den Kopf gerupft, ausgenommen, die Brustknochen nach Innen hineingebogen, damit er eine hübsche Form erhält, gut ausgewaschen, innen mit Salz und Pfeffer ausgerieben, die Brust mit feingeschnittenem Speck stark bespickt, mit einer Speckscheibe überbunden und dressirt. Nachdem nun dies geschehen und der Kopf mit Papier umbunden ist, wird er in ein schickliches Geschirr gethan, nebst Butter, Speck, Schinken, Citronenrädchen, Zwiebeln, Gewürz, mit Salz eingerieben, mit einem Schoppen Wein und nöthiger Fleischbrühe weich gedämpft, jedoch nie zu viel auf einmal, dann läßt man ihm Farbe geben, hebt das Fett von der Sauce ab, nimmt die Speckscheibe von der Brust, läßt die Sauce durch ein Haarsieb laufen und servirt ihn; der Hahn kann auch einen Tag vorher in Essig gebeizt werden.

434. Fasan gebraten.

Der Fasan wird bis an den Kopf gerupft, und dieser

sammt den Federn abgeschnitten und bis zum Serviren bei Seite gelegt, dann wird er wieder auf den Hahn gesteckt und dient als Zierde auf dem Tisch. Nachdem er also gepuzt ist, wird er ausgenommen, die Klauen abgehauen, sauber gewaschen, inwendig mit Salz und Pfeffer ausgerieben, die Brust mit geschnittenem Speck gespickt, in eine dünne Speckscheibe eingewickelt und in ein passendes Geschirr gethan, nebst etwas Butter, Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Gewürz, Salz und ein klein wenig Knoblauch, so wird er mit einem Schoppen Wein, Bouillon und etwas Zus weich gedämpft, doch muß es nach und nach daran geschüttet werden und darf nie zu viel Brühe haben, dann läßt man die Sauce einbraten, treibt sie durch ein Haarsieb und servirt den Fasan.

435. Wilde Gans gebraten.

Nachdem die Gans rein gepuzt, ausgenommen, gewaschen und dressirt ist, wird sie in ein passendes Geschirr gethan nebst Butter, Speck, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, Pfeffer, Nelken, Citronenscheiben, Thymian, Lorbeerblatt, Salz, Bouillon weich gedämpft. Wenn sie nun halb weich ist, wird 1 Glas Wein daran geschüttet und vollends weich gedämpft; kurz vor dem Anrichten werden 2 Eßlöffel voll saurer Rahm daran gerührt, die Sauce durch ein Haarsieb getrieben und der Braten servirt.

436. Feldhühner mit Trüffeln gefüllt.

Die Hühner werden, nachdem sie gepuzt und ausgenommen, unten wieder zugenähet und nachstehende Farce dazu gemacht: Dämpfe etwas feingehackte Schalotten, Petersilie und Speck, einige würflicht geschnittene Trüffeln, Pfeffer und Salz in einem Stück Butter einige Minuten auf dem Feuer, fülle dann Alles oben

in die Hühner und nähe sie wieder zu und binde ihnen eine dünne Speckscheibe auf die Brust, dämpfe sie in einem Stück Butter nebst Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Gewürz, Salz, Citrone, Thymian, mit guter Bouillon und ein Glas Wein weich; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten, wenn die Sauce durchgetrieben ist, lege einige Trüffel hinein, lasse sie noch ein wenig mitdämpfen und richte nun die Sauce über die Hühner mit den Trüffeln an.

437. Krammetsvögel gebraten.

Nachdem sie gepuht und ausgenommen sind, werden die gerupften Köpfe um die Flügel geschränkt und so vollends dressirt; dann werden sie mit etwas Butter, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und einigen Wachholderbeeren saftig gebraten. Hierauf röstet man eine Handvoll geriebenes Weißbrod in Butter gelb, wenn die Vögel angerichtet sind, auf jeden einen Spöffelvoll von dem Brod und garnirt die Platte mit in Schmalz gebackener Petersilie.

438. Becassinen gebraten.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen sind, wird der Schnabel durch die Brust gesteckt, die Füße über einander geschränkt und so dressirt, eine Speckscheibe auf die Brust gebunden und in Butter mit Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Nelken, saftig gebraten, dann etwas Jus daran gethan und so mit dem Speck servirt.

439. Haffelhühner gebraten.

Diese werden wie die Feldhühner zubereitet, nur wird der Kopf nicht gerupft, sondern abgeschnitten, und wenn sie gebraten sind, wieder hingesteckt; auch muß man recht Acht geben, daß sie schön weiß bleiben.

440. Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Sind die Schnepfen sammt dem Kopf gerupft, ausgenommen und das Eingeweide aufbehalten, dann werden sie nur von Außen abgewaschen, mit Pfeffer und Salz aus- und inwendig bestreut, der Schnabel durch die Brust oben am Hals gesteckt, die Brust mit Speck umbunden und in einem passenden Geschirre mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Nelken, Citrone, Peterfilienwurzel und 1 Glas Wein nebst gehöriger Bouillon weich gedämpft. Dann wird das Eingeweide auf ein Brett genommen, der Magen gereinigt, die sandige Haut weggeworfen und so mit etwas Schalotten, Peterfilie, Speck, Knoblauch und Citronenschale fein gewiegt; dann werden zwei schwache Eschlöffelvoll geriebene Milchbrod mit Milch angefeuchtet; menge es nebst 2 Eiergelb unter das Gewiegte, schneide hierauf die Kruste von einem Milchbrod ab, macht runde Schnitten davon, streicht von der Masse darauf, legt sie, mit der gefüllten Seite zuerst, in heißes Schmalz und backt sie schön gelb. Wenn die Schnepfen angeordnet sind, werden die Schnitten herum gelegt und die Sauce darüber gegessen.

441. Wachteln zu braten.

Nachdem die Wachteln bis an den Kopf gerupft und dieser in Papier eingewickelt ist, werden sie ausgenommen, gewaschen und dressirt, mit Speck umbunden, in ein Casserol mit Butter gethan, sammt Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer, und so mit etwas Wein und Bouillon weich gedämpft und dann gebraten.

442. Lerchen zu braten.

Wenn die Lerchen schön gerupft und die Füße ein-

geschränkt sind, wird der Kopf an die Füße gesteckt. Sie werden nicht ausgenommen, in heiße Butter gelegt, schön gelb gebraten, mit geriebenem Brod und Salz bestreut und so zur Tafel gegeben.

443. Welscher Hahn gebraten.

Obwohl die Hennen kleiner, sind sie den Hähnen doch weit vorzuziehen; sie müssen jedenfalls 1 bis 2 Tage vorher geschlachtet seyn, damit sie mürbe werden. Sie müssen ganz gerupft werden, der Kopf bleibt stehen, das Brustbein wird eingedrückt, der vordere Fuß abgehauen, der Kopf in die Flügel gelegt, die Brust mit Speck umbunden und so zurechtgemacht; inwendig wird er ausgewaschen, 1 Kreuzerweck in die Kropfhöhle gethan, damit sie nicht einfällt, ein Stückchen Butter mit Salz und Pfeffer verknetet, in den Körper gesteckt, außen mit Pfeffer und Salz eingerieben, und mit Butter, Zwiebelscheiben, gelben Rüben und Speck hübsch gebraten, dann ein wenig Jus zugegossen, das Fett von der Sauce abgenommen, durchgetrieben und so beim Anrichten über den Hahn gegossen.

444. Welscher Hahn mit Trüffeln gefüllt.

Der Hahn wird auf dieselbe Art gebraten wie der Vorhergehende und dazu gib folgende Farce: Dämpfe 1 Handvoll feingehackte Schalottenzwiebeln und Petersilie nebst geschabtem Speck, rund abgedrehten Trüffeln, Pfeffer, Salz und der feingehackten Leber des Hahns in einem Stück Butter einige Minuten auf dem Feuer, lasse es dann verfühlen, fülle zuerst die Kropfhöhle damit und thue dann das Uebrige in den Körper, nähe ihn zu, lasse ihn schön braten und servire ihn.

445. Welscher Hahn mit Kartoffeln gefüllt.

Rund gebohrte, rohe Kartoffeln werden nebst feingehackten Schalotten, Petersilie und der Leber einige Minuten in Butter, nebst Salz und Pfeffer gedämpft, der Hahn damit gefüllt, zugenähet, und wie ersterer gebraten.

446. Gebratene Gans mit Kastanien gefüllt.

Nachdem die Gans gebrüht und ausgenommen ist, läßt man sie 1 oder 2 Tage liegen, damit sie recht mürbe wird, mache dann folgende Farce und fülle sie damit: Dämpfe eine Handvoll feingehackte Schalotten und Petersilie in einem Stück Butter weich, nimm es vom Feuer, rühre 4 bis 5 Eier nebst Salz, Pfeffer und der gehackten Gansleber hinein, koche ein halbes Mäßchen Kastanien weich, schäle sie, menge sie auch unter die Fülle, gib nun Alles in die Gans, nähe sie gut zu, haue die Flügel davon ab und stelle die Gans mit 2 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe oder Wasser, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 1 gelben Rübe und Salz auf's Feuer und lasse sie so weich kochen und zuletzt im eigenen Fett braten.

Anmerkung. Man kann die Gänse auf diese Weise auch mit Kartoffeln füllen.

447. Zahme Enten mit Kastanien gefüllt.

Diese werden ganz auf dieselbe Art wie die Gänse gebraten.

448. Wilde Enten gebraten.

Die Ente wird gerupft, ausgenommen, gewaschen und dressirt, die Brust mit Speck umbunden, inwendig mit Salz und Pfeffer ausgerieben, in ein Casserol gethan, mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben,

Lorbeerblatt, Nelken, Citronenrädchen, ganzem Pfeffer und Salz gedämpft, dann etwas Bouillon zugegossen und so schön gelb gebraten.

449. Kapaun gebraten.

Wenn der Kapaun rein gemacht ist, wird er dresirt, in Speck eingebunden und mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und ganzem Pfeffer schön gelb gebraten.

450. Junge Hühner gebraten.

Diese werden ganz auf dieselbe Art bereitet wie die Kapaunen.

451. Junge Hühner gefüllt.

Die Hühner werden, wenn sie rein gepust sind, ausgenommen, gewaschen und folgende Farce von Krebsen gemacht: Man siedet 25 Krebse, schält die Krebschwänze davon, schneidet diese klein, dämpft etwas feingehackte Schalotten und Petersilie in einem Stück Butter weich, rührt drei Eier darein, bis es dick ist, dann nimm es vom Feuer weg, rühre die Krebschwänze nebst einem halben eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck hinein, rühre es mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, einem ganzen und 3 gelben Eiern wohl durcheinander, fülle die Hühner damit, nähe sie zu und umbinde sie auf der Brust mit Speck und brate sie in Butter mit Zwiebeln und gelben Rüben schön gelb.

452. Gefüllte Tauben.

Nachdem die Tauben rein gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, werden etwas feingehackte Schalotten und Petersilie in einem Stück Butter weich

gedämpft, dann wird ein eingeweichter und wieder ausgedrückter Weck auch mitgedämpft, vom Feuer weggenommen, etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu gethan, mit einigen Eiern abgerührt, in die Tauben gefüllt, diese zugenähet, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, Salz und zwei Nelken in Butter weich gedämpft, immer etwas Bouillon zugegossen und zuletzt hübsch gelb gebraten.

453. Hammelschlägel gebraten.

Der Hammelschlägel wird gut geklopft und gewaschen, nachdem er schon 1 bis 2 Tage gelegen hat, mit Knoblauch gespickt, mit Salz eingerieben und in einer Bratpfanne im Ofen, nebst Butter, etwas Wasser und Zwiebeln schön gelb gebraten; das öftere Uebergießen darf aber dabei nicht versäumt werden.

454. Hammelschlägel gebeizt.

Wenn der Schlägel 2 Tage in Essig gelegen hat, wird er geklopft, mit Knoblauch gespickt, in einer Pfanne mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Weizbrühe und Salz bei gebraten, dabei öfter übergossen, etwas Bouillon daran gethan und so im Backofen fertig gebraten.

455. Kalbschlägel gebraten.

Der Schlägel wird geklopft, in eine Bratpfanne mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Pfeffer, Salz und etwas Bouillon gethan, im Backofen gebraten, dabei öfter mit der Sauce übergossen und so fertig gemacht.

456. Kalbschlägel gebeizt.

Dieser wird wie der gebeizte Hammelschlägel ge-

braten, nur mit der Ausnahme, daß er mit Speck gespickt wird.

457. Schweineschlägel gebraten.

Man stellt den Schlägel mit etwas Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Wasser in einer Pfanne in Ofen und läßt ihn so bei öfterem Uebergießen schön gelb braten.

458. Rehschlägel gebeizt.

Man beizt einen Schlägel 2 Tage vorher in Essig, häutelt ihn ab und spickt ihn, stellt ihn dann mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblatt, Speck, ein wenig Knoblauch, Salz und Citrone und ein wenig Beizbrühe in einer Pfanne in den Bratofen und läßt ihn so mit öfterem Uebergießen der Sauce fertig braten, hebt dann das Fett von der Sauce ab, rührt 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm hinein und richtet sie über den Braten an.

459. Rehziemer gebraten.

Wird ganz auf dieselbe Weise verfertigt wie der Rehschlägel.

460. Hirschziemer mit einer Kruste und Kirschen-Sauce.

Der Ziemer wird abgehäutet, jedoch das Fett daran gelassen, in eine Bratpfanne gethan, mit etwas Wasser, Wein und Essig (doch darf die Brühe nicht zu weit am Ziemer herauf gehen), Butter, Zimmt, Nelken, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Citrone und einigen Wachholderbeeren im Bratofen weich gedämpft, läßt ihn ein wenig erkalten, nimmt alsdann 2 Händevoll Schwarzbrotbrofsam, feuchtet sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund

zerlassener Butter an, reibt von einer Citrone die Schale nebst $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, ein klein wenig gestoßenen Nelken, mengt dieses nebst einer Handvoll Zucker und dem Saft einer Citrone unter das Brod, streicht den obern Theil des Ziemers mit Eiweiß an, gibt von der Masse darauf, schlägt es mit der Hand darauf, daß es eine gleichmäßige Kruste bildet, gibt kleine Stückchen Butter darauf, stellt ihn wieder in den Ofen, schüttet ein klein wenig von der Sauce in die Pfanne, damit er nicht anbrennt, und läßt ihn oben schön gelb werden. Kirschensauce dazu: man nimmt 2 bis 3 Handvoll dürre Kirschens, stößt sie in einem Mörser fein, kocht sie mit Wasser und der Kruste von 2 Becken weich, treibt sie mit einer halben Maß Wein durch ein Haarsieb, thut ein wenig gestoßenen Zimmt, etwas Nelken, Citronenschale, eine Handvoll gestoßenen Zucker hinein, und läßt sie so noch ein wenig kochen, dann wird der Ziemer trocken auf den Tisch gegeben und die Sauce besonders servirt.

461. Hasen zu braten.

Nachdem Abstreifen wird der Hase ausgenommen, das Schlußbein voneinander gehauen, daß die Schlägel auseinander glatt daliegen, die Lampen nebst Bug, Hals und Kopf abgeschnitten, der Ziemer und Schlägel gehäutelt und gespickt und so 1 bis 2 Tage in Essig gelegt, das Uebrige aber als Ragout gegeben; dann wird er in eine Bratpfanne gethan, mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Knoblauch, Speck, Pfeffer, Citrone, Salz, einigen ganzen Nelken und etwas Beizbrühe im Bratofen weich gedämpft, öfter überschüttet, dann das Fette von der Sauce abgenommen, einige Löffelvoll saurer Rahm daran gethan, durchgetrieben und so über den Braten servirt.

462. Fricando von Kalbfleisch.

Schneide aus einer halben Schale ein Fricando, häute es ab, spicke es mit Speck, lege es in ein Casserol mit Butter, Speck, ein wenig Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Nelken, Salz, Pfeffer, nebst etwas Bouillon, lasse die Brühe immer kurz kochen, übergieße es öfter mit der Sauce, decke es mit einem Kohlendekel zu und lasse es so schön gelb und weich dämpfen, hebe das Fett ab und servire es.

463. Nierenbraten.

Ein schöner Nierenbraten wird am Rücken gespickt in ein Casserol gethan und mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Pfeffer schön gelb gebraten, dann etwas Jus zugegossen, vollends fertig gemacht, das Fett abgenommen, die Sauce über den Braten geschüttet und dann servirt.

464. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird mit einem Messer aufgestochen, damit die Höhle recht groß wird, und dann folgende Fülle dazu gemacht: 2 bis 3 eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecke werden nebst etwas fein gehackten Schalottenzwiebeln und Petersilie in Butter weich gedämpft, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinein gethan und mit 4 bis 5 Eiern abgerührt; dann wird die Brust damit gefüllt, wieder zugenäht, in Wasser ein wenig abblanchirt und mit Butter, Zwiebeln und Salz gebraten.

465. Gefülltes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel gepuzt ist, so wird nachstehende Fülle dazu gemacht: Man hackt Lunge, Leber und Herz recht fein, dämpft etwas feine Zwiebeln

und Petersilie in einem Stück Butter, nebst einem ausgebrückten Weck, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und ein wenig Thymian, thut die gehackte Lunge dazu, rührt es mit 2 Eiern ab und füllt das Spanferkel damit, näht es zu, setzt es in eine Bratpfanne, thut unter die Vorder- und Hinterfüße ein Stück Holz, damit das Spanferkel eine hübsche Form bekommt, bestreut es mit Salz, gibt ein wenig Wasser in die Pfanne, damit es nicht anbrennt, streicht es, so oft es trocken ist, mit einem Pinsel mit Del an und läßt es so im Bratofen fertig braten.

Anmerkung. Wenn die Spanferkel gefüllt sind, werden sie nie so rösch, als ohne Fülle; sie werden aber auf dieselbe Art gemacht, nur die Fülle weggelassen.

466. Lummelbraten.

Nachdem der Lummel abgehäutelt ist, wird er gespickt, mit Butter, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Speck, Pfeffer und Salz gebraten, etwas Jus zugegossen und so wie in einer Bratpfanne im Backofen oder in einem Casserol mit einem Kohlendekel fertig gemacht.

467. Lendenbraten.

Das Lendenstück liegt oberhalb dem Lummel beim Ochsen; es ist gut, wenn es einige Tage alt ist, bis es gebraten wird. Schneide den Knochen heraus, klopf es gut, salze und pfeffere es, lege es in eine Bratpfanne mit Butter, Nierenfett und Wasser und lasse es so im Backofen weich braten; es wird öfters auch am Spieß gebraten.

468. Gedämpfte Rindsrippen.

Ungefähr 6 bis 8 Pfund vom Rippenstück werden, nachdem die Beine abgelöst, mit fingerdickem Speck,

der in gehackten Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer umgewendet ist, gespißt, so daß man jedoch von Außen nichts davon sieht, bindet es mit Bindfaden zusammen, damit es eine hübsche Form behält, thut nun in ein schickliches Geschirr auf den Boden einige Speckbatten, thut das Rippenstück sammt Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citrone, Gewürz, Thymian, Salz und etwas Schinken hinein, gießt etliche Suppenlöffelvoll Fleischbrühe auf, gibt oben und unten Kohlen und läßt es so einige Stunden dämpfen; wenn die Brühe eingekocht ist, giesse es mit einem Schoppen Wein auf, lasse es schön gelb braten, hebe dann das Fett davon ab, treibe die Sauce durch und richte sie nun über das Rippenstück an.

469. Rindsrippen auf dem Rost gebraten.

Wenn das Rippenstück einige Tage gelegen, werden die Rippen zerschnitten, die Beine davon abgelöst, jedes recht mit dem Klopper breit geschlagen, mit fein gehackten Schalotten, Petersilie, ein klein wenig Knoblauch, nebst Pfeffer und Salz bestreut, in Provençeröl umgewendet und auf dem Rost fertig gebraten, dann wird etwas Jus mit Citronensaft und gestoßenen Sardellen vermengt, die Rippen bis zum Anrichten darin warm gehalten und so beim Anrichten über die Rippen geschüttet.

Salat zu Braten und Rindfleisch.

470. Salat à l'Italien.

Es werden Kartoffeln, so viel als nöthig, abgekocht und geblättert, dann 2 Häringe, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen,