Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

VII. Verschiedenes Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

VII. Verschiedenes Geflügel.

1. Allgemeines.

Beim Geflügel ist zu beachten, daß es, wenn möglich, gleich nach dem Schlachten trocken gerupft wird, ein altes Huhn kann man ausnahmsweise mit kochendem Wasser begießen, damit es besser zu rupfen ist, alles andere Federvieh aber muß unbedingt trocken gerupft werden. Nachdem das Geflügel gerupft ist, gießt man Spiritus in ein flaches Gefäß, zündet ihn an und hält das Geflügel über die Flamme, damit die kleinen Härchen verbrennen. Hierauf wird es gewaschen, ausgenommen, von der Leber die Galle entfernt, die innere Haut des Magens herausgezogen und mit dem Herzen zum übrigen Fleisch gelegt. Bei großem Geflügel, wie Gans und Welschhahn, wird die Leber besonders verwendet, auch ist zu empfehlen, daß jedes Geflügel mit Speck eingebunden wird, im Winter ist frischgeschlachteter Speck am besten dazu. Das Geflügel wird immer nur inwendig gesalzen, das Fleisch bleibt dadurch beim Begießen kräftiger und die Sauce wird nicht so scharf. Der Speck wird nach der Größe des Geflügels geschnitten, dasselbe auf den Rücken gelegt, die Speckscheiben auf die Brust und die Beine etwas gegen den Kopf gedrückt. Der Kopf wird bei jedem Geflügel weggeschnitten, nur die Schnepfe behält ihn, und beim Welschhahn wird er wieder am Hals befestigt, wenn er gebraten ist. Auch darf das Geflügel nur langsam braten, dabei bleibt das Fleisch saftiger. Hat man einmal keinen Speck zum Einbinden, so wird ein Bogen weißes Papier dick mit frischer Butter bestrichen und das Geflügel darein gewickelt. Bei fetten Enten, welche man zum Ragout verwendet, kann der Speck gespart werden.

2. Welschhahn zu braten.

Der Welschhahn wird sauber geputzt, ausgenommen und ihm ein vierfaches sauberes altes Tuch auf die Brust gelegt, schlägt ihm mit einer Axt oder einem Hammer das Brustbein ein und nachdem er gewaschen ist, wird er inwendig eingesalzen. Hierauf wird der Hahn mit ½ Pfd. frischem Speck eingebunden, der Kopf weggeschnitten und gebrüht in frisches Wasser gelegt. Auch die Flügel werden weggeschnitten, der Schwanz bleibt so viel als möglich ganz, die Füße werden gestreckt und die Krallen abgeschnitten. Die beiden Schenkel werden mit einem Bindfaden mittels einer langen Nadel aneinander

befestigt. Nun wird der Hahn mit dem Magen, Herz, den geputzten Flügeln und Hals in die Bratpfanne gelegt und in den heißen Ofen geschoben, wobei er fleißig zu begießen ist. Wenn der Hahn nur ein Jahr alt ist, ist er in einer Stunde gebraten, ist er aber älter, dann muß er länger braten. Sobald der Hahn gebraten ist, nimmt man Speck und Schnüre davon, legt ihn auf eine lange Platte, macht Papiermanschetten um die Füße, um die Flügel und um den Kopf, legt Flügel und Füße schön nebenher und befestigt den Kopf mit einem Spieß am Rumpfe. Garniert dann den Kopf ringsum mit Petersilie, läßt etwas Jus einkochen, begießt den Hahn damit und trägt ihn zu Tisch.

3. Welschhahn zu füllen.

Wenn dem Welschhahn das Brustbein eingeschlagen ist, wird er gut gewaschen und der Kropf gefüllt. Zur Coteveau-Fülle werden 3/4 Pfd. schönes Kernnierenfett von einem Ochsen und 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein zusammen so fein als möglich verwiegt, giebt Salz und Pfeffer dazu, gießt 1/8 Liter kalte Fleischbrühe darein und arbeitet alles gut durcheinander. Danach rührt man 6 Eiweiß, 60 Gramm Pistazien und Trüffeln dazu und füllt damit den Kropf, näht ihn nachher gut zu, belegt die Brust mit Speck und bratet den Hahn in heißem Ofen. Der gefüllte Hahn muß länger braten als der ungefüllte.

4. Welschhahn mit Nußfarce gefüllt.

Zu dieser Farce werden 50 ausgetrocknete Nüsse und 10 Kastanien verwiegt oder fein gestoßen mit 1/4 Pfd. rohem Schinken, einem in Milch eingeweichten 3-Pfg.-Weck, 1/2 Pfund zerlassener Butter, 2 Eiern, Muskatnuß und Salz gut durcheinander geschafft, giebt die fein verwiegte Leber dazu und füllt den Kropf mit dieser Farce. Wenn er zugenäht ist, wird der Hahn in heißem Ofen gebraten und während dem Braten fleißig begossen.

5. Fleischfarce in Welschhahn zu füllen.

Für einen großen Hahn nimmt man 1 Pfd. Schweinefleisch vom Hals, 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 1/2 Pfd. frischen mageren, fein geräucherten Speck, verwiegt alles recht fein, thut Salz, Pfeffer, 1/4 Liter gute kalte Fleischbrühe, etwas geschnittene Trüffeln und die Leber darunter und so den Kropf ganz voll gefüllt und zugenäht.

6. Brotfarce in Welschhahn.

Hier nimmt man 4 bis 5 trockene Milchwecken, reibt das Gelbe ab und feuchtet das Brot mit Milch, so daß es ganz weich wird und

man es durch ein Sieb treiben kann; in einer andern Schüssel rührt man 150 Gramm Butter schaumig, thut 4 bis 6 Eier, etwas fein verwiegte Petersilie, die feingemachte Leber, das Brot, das Salz und Gewürz, wenn man es liebt, dazu, dann in den Kropf gefüllt und zugenäht.

7. Brotfarce mit Zwiebel in Welschhahn.

Diese Farce ist gut, wenn der Hahn sehr alt ist. Man weicht für 9 Pfg. Weißbrot in lauem Wasser ein; wenn es weich ist, so drückt man es fest aus, nimmt 90 Gramm ausgekochte Butter in eine Kasserolle, schneidet 1/2 Pfd. Zwiebeln ganz fein und läßt das Brot auch damit dünsten, dann das nötige Salz und Pfeffer, die Zwiebel jetzt vom Feuer stellen und abkühlen lassen. Hierauf werden 3 Eier, die feingemachte Leber dazu gerührt, der Kropf gefüllt und zugenäht.

8. Welschhahn mit süßer Fülle.

Hier nimmt man 3 trockene Milchbrot, weicht sie in Milch, bis sie ganz weich sind, verrührt in einer Schüssel 1/4 Pfd. frische Butter, 3 bis 4 ganze Eier, 60 Gramm gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. verlesene und gewaschene Sultaninen, eine Handvoll abgezogene und gestoßene Mandeln, alles zusammen gut durcheinander, in den Kropf gefüllt und zugenäht.

9. Welschhahn mit Trüffel gefüllt.

Hier nimmt man ein Pfund fein verwiegtes Kalbfleisch, rührt 60 Gramm frische Butter schaumig und schlägt vier bis fünf Eiweiß zu Schaum und rührt es zu dem Fleisch, nachher kommt ein Pfund rohe geschälte Trüffel dazu; auch zwischen Haut und Fleisch kommen noch Trüffeln. Wenn man üppig leben will, so kann man den Welschhahn inwendig mit Trüffeln füllen, nun füllt man den Kropf mit dieser Fülle und näht ihn wieder zu.

10. Welschhahn auszubeinen und kalt servieren.

Wenn der Welschhahn gerupft und ausgenommen ist, wascht man ihn und legt denselben auf den Bauch, dann schneidet man ihn am Rücken der Länge nach auf, nimmt ein kleines spitzes Messer und streicht das Fleisch immer gegen die Brust hinunter. Auf diese Art bringt man alle Knochen heraus; wenn die Beinchen alle herausgezogen sind, so legt man den Hahn breit auf ein Brett und streut Salz und Pfeffer darauf. Zur Farce für einen Welschhahn, der ungefähr 8 bis 9 Pfund wiegt, wird von einem Pfund schöne Gänseleber, Galle und Haut entfernt und es in fingerdicke und ebenso lange Stücke geschnitten, dann werden 2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel sehr fein zerhackt, nachher 30 Gramm frische Butter mit 1/8 Liter Fleisch-

brühe zum Kalbfleisch gerührt, nebst Pfeffer und Salz, dann schält man ein Pfund frische Trüffeln und schneidet diese in Scheiben, schneidet ein halbes Pfund gekochte Ochsenzunge in lange Streifen und füllt den Welschhahn mit dieser Masse. Zuerst streicht man etwas von dem gehackten Fleisch inwendig darüber, eine Handvoll Trüffeln, von der geschnittenen Ochsenzunge, dann Gänseleber, wieder Trüffel, dann wieder Farce. Wenn man es liebt, so kann man noch 45 Gramm Pistazien darein nehmen; diese müssen aber mit kochendem Wasser gebrüht, geschält und darunter gerührt werden; so fährt man fort, bis alles hineingefüllt ist. Dann nimmt man starken Bindfaden und näht den Hahn zusammen, wickelt den Welschhahn noch in ein altes sauberes Stück Serviett und näht es wieder zu, so daß es seine richtige Form hat; dann muß man schon vorher eine gekochte Gallert haben, aus der alle Knochen entfernt sind. Der Hahn wird nun in eine lange weiße, ziemlich hohe Kasserolle (wie eine Beizkasserolle) gelegt, die Gallert gesiebt und daran geschüttet, bis es oben darüber geht, deckt es zu, dann sofort auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Dieser Welschhahn muß 2 bis 3 Stunden zugedeckt kochen, aber nicht sprudeln. Wenn man glaubt, daß er gekocht ist, so stellt man das Geschirr auf die Seite und läßt es zusammen kalt werden, den andern Tag nimmt man den Welschhahn heraus, legt ihn schön auf eine Platte, macht das Tuch weg und zieht die Fäden alle heraus; nachher wird die Gallert geläutert und wenn sie gestockt ist, zum Welschhahn hübsch garniert.

11. Poularden zu braten.

Wenn die Poularden ausgenommen und die Härchen mit einer Spiritusflamme weggebrannt sind, werden sie gewaschen, gut abgetrocknet und inwendig gesalzen. Man kann dieselben in Speck einbinden oder in ein mit Butter bestrichenes weißes Papier wickeln, legt sie dann in eine Bratpfanne, läßt sie langsam braten und begießt sie indessen öfters. Sind die Poularden jung, so sind sie in 3/4 Stunden gebraten, legt sie dann auf eine Platte, thut etwas Mehl in die Bratpfanne und läßt dies unter Rühren noch einmal aufkochen, gießt es dann durch ein Sieb, nimmt das Fett oben weg und serviert diese Sauce zu den Poularden.

12. Galantine von Poularden.

Man nimmt eine große magere Poularde, putzt sie sauber und nimmt sie aus, wascht und trocknet sie ab. Nachher schneidet man sie am Rücken auf, wie den Welschhahn, (die Poularde ist aber besser machen als ein so großes Stück,) wenn sie ausgebeint ist, so legt man sie breit auf ein Brett und streut Salz darüber. Danach wird 1 Pfd.

Kalbfleisch ohne Haut und Bein sehr fein verwiegt, legt Salz und Pfeffer und ein halbes Pfund mageren frischen Speck in ganz kleine Würfel geschnitten, 1/4 Pfd. geschälte Trüffeln und 15 Lot Pistazien, ein halbes Pfund Gänseleber, auch in Würfel geschnitten, dazu, die Poularde damit ganz voll füllen und zunähen. Dieselbe wird nun in der Gallert eine Stunde langsam gekocht, nimmt sie heraus, macht das Tuch davon und zieht den Faden heraus. Wenn die Poularde kalt ist, wird sie geschnitten, auf einer langen Platte wieder zusammengelegt und hübsch garniert.

13. Junge Enten zu braten.

Wenn die Enten gerupft und der Flaum weggebrannt ist, werden sie ausgenommen, gewaschen und die Leber von der Galle befreit. Die Leber wird wieder in die Enten gesteckt, samt Hals und Magen in eine Bratpfanne gelegt, dieselben inwendig eingesalzen, Zwiebeln und gelbe Rüben dazu, und wenn die Enten mager sind, muß man etwas Butter dazu geben. Hierauf werden sie in einen heißen Ofen geschoben und im Anfang begossen. Wenn sie aus dem Ofen kommen müssen sie gleich serviert werden, sonst sind sie nicht mehr rösch und verlieren an ihrem Geschmack. Die Sauce wird dann passiert, das Fett oben abgenommen und serviert. Zu diesen Enten sind Kastanien oder gebratene weiße Rüben gut.

14. Junge Enten mit Kastanien gefüllt.

Die Enten werden sauber geputzt, ausgenommen und wenn die Galle von der Leber entfernt ist, wird die letztere gewaschen, verwiegt und unter die Fülle genommen. Für eine Ente genügt 1 Pfd. Kastanien, die Lederhaut wird von den Kastanien geschält, letztere in Wasser weich gekocht und noch einmal geschält. Nun läßt man 30 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die geschälten Kastanien und Salz dazu, füllt es in die Ente, näht sie zu und bratet die Ente schnell in heißem Ofen.

15. Enten mit Trüffelfarce.

Wenn die Enten sauber geputzt und gewaschen sind, schneidet man sie am Rücken der Länge nach auf, nimmt die Knochen alle heraus, legt die Ente breit auf ein Brett und streut Salz darüber. Zur Fülle für eine Ente wird 1/2 Pfd. Kalbfleisch ohne Haut und Bein fein verwiegt, giebt noch 1/2 Pfd. Gänseleber, 1/4 Pfd. Trüffeln und die Leber der Ente dazu, dies wird nun alles durcheinander in die Ente gestrichen, dieselbe dann zusammengelegt und zugenäht. Darauf wird Speck und Butter in eine lange Bratpfanne gelegt und schön gebraten. Sonst darf man zur Fülle keine Zuthaten geben, da der Trüffelgeschmack vorherrschend sein soll.

16. Enten-Salmi(-schnitten).

Nachdem die Enten sauber gewaschen und ausgenommen sind, salzt man sie inwendig und legt sie mit Butter in eine Kasserolle, dämpft sie halbweich und schneidet sie in beliebige Stücke, das Gerippe bleibt davon. Zur Sauce für 3 Enten läßt man 90 Gramm frischer Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Mehl, die Jus von den Enten und etwas Fleischbrühe dazu, nimmt das Fett oben von der Sauce weg, gießt dann noch etwas Kalbsjus oder Ochsenjus, 1/4 Liter guten roten Wein, Champignons und Trüffeln zum Enten-Salmi, auch kann man etwas Ochsenrückenmark dazu nehmen. Dies wird nun mit den Enten gedämpft, bis sie weich sind. Inzwischen wird die Leber von den Enten nebst etwas Trüffeln fein verwiegt und mit 2 Eßlöffel voll vom abgenommenen Entenfett, einem geriebenen Brot, 3 Eiweiß und Salz in eine Schüssel gethan, dies auf Brotschnitten etwas größer wie Anisbrote gestrichen und in heißem Fett gebacken. Wenn alle gebacken sind, richtet man die Enten auf einer runden Platte an und garniert die Schnitten rings darum. Auch kann man Madeira in die Farce geben.

17. Poularden als Ragout mit Krebsbutter.

Poularden mit schönem weißen Fleisch und nicht zu fett, werden halbweich gedämpft, in beliebige Stücke geschnitten und die Knochen alle herausgezogen. Zu 2 Poularden verrührt man 90 Gramm Krebsbutter mit 45 Gramm Weißmehl in einer Kasserolle, thut 1/2 Liter gute Fleischbrühe, 1/2 Liter Champignons und die geschnittenen Poularden dazu, läßt es 1/2 Stunde langsam kochen. Wenn sie fertig sind, richtet man sie auf einer runden Platte an und garniert sie mit Krebsschwänzen und spanischem Brot. Auch kann man Klößchen in in dies Ragout nehmen.

18. Poularden mit Tomatensauce.

Wenn die Poularden zubereitet sind wie zum Braten, stellt man sie mit Salz und Pfeffer auf den Herd oder in den Ofen, begießt sie mit der Tomatensauce und wenn sie weich sind, schneidet man sie in Stücke. Zur Sauce giebt man 60 Gramm frischer Butter in eine Kasserolle, rührt dieselbe mit 30 Gramm Mehl glatt, schüttet genügend Sauce und die Sauce von den Poularden daran. Man läßt das Fleisch nun mitkochen, bis es ganz weich ist, richtet es auf einer runden Platte an und garniert es hübsch.

19. Poularden in einer Champignons-Sauce.

Zu 3 geputzten und in Stücke geschnittenen Poularden läßt man 1/4 Pfd. Butter in einer Kasserolle vergehen, legt die geschnittenen

Poularden ein Stück neben das andere dazu. Wenn es frische Trüffeln giebt, so läßt man 2 Stück geputzte rohe Trüffeln damit dämpfen. Hierauf rührt man 35 Gramm Weißmehl mit 45 Gramm frischer Butter in einer runden Kasserolle glatt, gießt 1/2 Liter gute kräftige Fleischbrühe daran, und wenn es glatt gerührt ist und anfängt zu kochen, legt man die Fleischstückchen in die Sauce, oder man schüttet die Sauce über die Poularden. Nun thut man etwas verwiegte und einige ganze Champignons darein und behält die großen zum Garnieren der Platte zurück. Die Poularden müssen 1/2 Stunde in der Sauce dämpfen.

20. Poularden zu frikassieren.

Die geputzten Poularden werden 1/4 Stunde in Butter gedämpft und dann geschnitten. Zur Sauce zerläßt man zu 2 Poularden 1/4 Pfd. frische Butter, rührt 45 Gramm Mehl darein, schüttet 1/2 Liter Fleischbrühe und die geschnittenen Poularden dazu und läßt es ganz weich kochen. Nun verrührt man 2 bis 3 Eigelb mit 1/8 Liter süßem Milchrahm, rührt es zum Frikassee, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern richtet gleich an und garniert mit Halbmond.

21. Junge Hahnen mit Estragon.

Dieses Gericht kann man nur im Sommer oder im Spätjahr machen. Wenn die Hähnchen gerupft und sauber gemacht sind, verwiegt man ziemlich Estragon, reibt die Hähnchen mit Salz ein, füllt in jedes derselben einen Löffel voll Estragon mit Butter vermengt. Darauf werden dieselben in mit Butter bestrichenes Papier gewickelt in frischer Butter gedämpft, kehrt sie um und läßt sie zugedeckt stehen. Es darf keine Brühe daran gegossen werden, sie müssen im eigenen Saft weich werden, es darf überhaupt nichts daran als Butter, sonst verlieren sie den feinen Geschmack. Wenn sie fertig sind, macht man das Papier und die Schnüre davon, macht um die Füße Papiermanschetten, legt die Hähnchen auf eine lange Platte, schüttet die Sauce darüber und giebt sie hübsch mit Petersilie garniert zu Tisch.

22. Gebackene junge Hähnchen.

Die kleinsten Hähnchen werden geputzt und jedes derselben in 4 Stücke geschnitten, legt sie in eine Schüssel, salzt sie ein und deckt sie 1 Stunde lang zu. Nachher trocknet man sie ab, verklopft zu 4 Hähnchen 2 bis 3 Eier, wendet die Hähnchen darin um, dann in geriebenem Brot oder Paniermehl, backt sie dann in schwimmendem Fett und serviert sie nach dem Backen gleich.

23. Junge Hähnchen zu frikassieren.

Dieselben werden zubereitet wie die Poularden, bloß thut man bei den Hähnchen Wein zur Sauce.

24. Gans zu braten mit Kastanien.

Gewöhnlich wird eine junge Gans zum Braten genommen. Wenn die Gurgel der Gans weich ist und man sie breit drücken kann, dann ist die Gans jung. Wenn die Gans gestopft, also sehr fett ist, macht man an einigen Stellen Stiche, legt sie in die Bratpfanne, gießt Wasser daran und stellt sie in den Ofen oder auf den Herd. Anfangs läßt man sie schnell braten, wenn das meiste Fett herausgebraten ist, legt man sie aus dem Ofen in eine Platte und salzt sie inwendig ein. Nun wird die Gans mit weichen Kastanien, die man vorher in Butter gedämpft hat, ganz gefüllt und zugenäht. Zu Anfang ist es gut, wenn man etwas Wasser in die Bratpfanne thut, das Fett wird gut aufbewahrt, da es zu Braten oder Sauerkraut sehr gut ist.

25. Eine alte Gans zu braten.

Eine alte Gans wird in Stücke geschnitten und zu Salz, Zwiebeln und Wasser in eine Kasserolle gethan und gekocht, bis sie beinahe weich ist. Nun legt man die Fleischstücke heraus, nimmt das Fett ab, legt das Fleisch wieder hinein und läßt sie mit Kastanien schön gelb braten. Von einer alten Gans kann man auch Suppe kochen, welche sehr kräftig ist, das Fett muß jedoch ebenfalls davon abgenommen und Suppengrün in die Suppe gegeben werden.

26. Tauben zu braten.

Hierzu werden vorzugsweise junge hübsche Tauben, jedoch keine kleinen verwendet. Wenn dieselben geputzt, ausgenommen und gut dressiert sind, bindet man ihnen frischen Speck auf die Brust; die Leber wird gewaschen und gesalzen und wieder in die Taube gelegt, dann etwas Butter in eine Kasserolle gelegt und die Tauben 1/2 Stunde darin gebraten.

27. Tauben zu füllen.

Junge Tauben werden geputzt, ausgenommen und nur die Krallen weggeschnitten. Zu 4 Tauben wird ein 3-Pfennig-Weck 5 Minuten in frischem Wasser eingeweicht und ausgedrückt, mit 1/4 Pfd. Kalbsleber und der Taubenleber zusammen fein verwiegt in eine Schüssel gelegt. Ein Kaffeelöffel voll Zwiebeln werden mit 60 Gramm Butter in einer Kasserolle kurz gedünstet, mit der verwiegten Leber und dem Brot durcheinander gerührt; man läßt es dann mit Zugabe von etwas Kalbsmilchle und, wenn man es liebt, einem Glas Wein weich kochen, hernach füllt man die Farce ein, näht die Tauben zu und bratet sie schön gelb.

28. Taubenragout.

Die Tauben werden halb weich gedämpft, seien es junge oder alte, nachher schneidet man jede Taube in 4 Stücke, auf 6 Tauben

nimmt man 1/4 Pfd. frische Butter in eine Kasserolle, giebt 30 Gramm schönes Mehl dazu, rührt es glatt, und schüttet 1/2 Liter gute Fleischbrühe daran und die Jus von den Tauben, nachher die geschnittenen Tauben hinein und kochen lassen, bis sie weich sind; man kann auch noch etwas Kalbsmilchle dazu legen; wenn man es liebt, so kann man ein Glas Wein daran thun, dann anrichten und mit Brot garnieren.

29. Taubenbrüste mit Blut.

Den geputzten Tauben wird die Haut abgezogen, die Brust behutsam abgetrennt und dieselben mit Butter und Salz in einer Kasserolle langsam weich gedämpft. Das übrige Fleisch und Gerippe wird roh verhackt und in einer anderen Kasserolle mit Butter gelb gedämpft. Hernach ein Liter Wasser dazu gegossen, so daß dies eine schöne Jus giebt. Jetzt nimmt man in eine dritte Kasserolle die Butter, in der die Taubenbrüste gedämpft wurden (in Ermangelung noch frische Butter dazu), dämpft darin zu 12 Tauben 20 Gramm Mehl, schüttet die inzwischen zubereitete durchseihte Jus dazu nebst 1/2 Trinkglas gutem Rotwein, Morcheln, Trüffeln und Champignons. Die Jus, in der die Taubenbrüste gedämpft wurden, kommt auch noch dazu. Nun werden die Taubenbrüste in das Ragout gelegt und läßt sie 5 Minuten mitkochen. Darauf werden sie aus der Jus genommen und hübsch auf die Platte gelegt, auf welcher serviert wird und warm gestellt. Beim Schlachten der Tauben wird die Hälfte Blut geseiht und sofort mit etwas Fleischbrühe vermischt und zur Seite gestellt. Jetzt seiht man das Blut in das Ragout, welches aber nicht mehr auf dem Feuer sein darf, denn sonst gerinnt es. Nun wird das Ragout über die Taubenbrüste angerichtet, giebt noch etwas Trüffeln dazu und garniert es hübsch.

30. Wilde Tauben gebraten.

Die wilden Tauben werden auch so zubereitet wie die zahmen, man bindet sie in Speck ein, zerdrückt auf jede 4 Wacholderbeeren und läßt sie mit einigen Tropfen Essig, Pfeffer, Salz und Butter gut dämpfen, wonach man sie schön gelb bratet.

31. Wilde Enten zu braten.

Wenn die wilden Enten jung sind, so sind sie gut zum Braten, die alten sind besser für Ragout, man kann die Wildenten auch mit Speck einbinden. Wenn sie gerupft sind, werden sie geflämmt, gewaschen und ausgenommen, mit Salz und Pfeffer inwendig eingerieben, der Speck darum gebunden, nachher in die Bratpfanne mit ziemlich Zwiebeln, etwas Wacholderbeeren und ein Stück Schwarzbrotrinde gelegt, auf 4 Wildenten kann man 1/4 Pfd. Gänsefett nehmen,

die Wildenten werden dadurch viel besser als mit Butter, man deckt sie zu und läßt sie weich dämpfen, wenn sie weich sind, dann legt man sie auf eine Platte, passiert die Sauce und serviert sie dazu. Eine Wildente reicht für 6 Personen.

32. Wildenten-Salmi(-schnitten).

Wenn die Wildenten sauber gerupft und geflämmt sind, nimmt man sie aus, die Leber wird besonders behalten, und mit dem Herzchen zusammen fein verwiegt; die Wildenten ausgewaschen und gesalzen, etwas Fett in eine Bratpfanne und die Wildenten darauf gelegt, und so ziemlich weich dämpfen lassen; wenn sie so ziemlich weich sind, so verschneidet man sie in beliebige Stücke. Zu 4 Wildenten läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Mehl darein, rührt noch die Jus von den Enten, etwas Fleischbrühe, 60 Gramm gekochte Morcheln, nebst etwas Champignons, dann die geschnittenen Wildenten, ein Glas voll grüne Oliven und 1/2 Liter Rotwein hinein und läßt dieses noch 1/4 Stunde kochen und dann noch etwas Bratensauce oder Fleischextrakt dazu; dann zudecken und warm stellen. Jetzt rührt man 30 Gramm frische Butter in eine Schüssel, thut die fein gehackte Leber, einen halben Eßlöffel geriebenes Brot, dann 2 bis 3 Eiweiß, etwas feingewiegte Petersilie, das nötige Salz und Muskatnuß, einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu und rührt es gut durcheinander. Nun werden 4 Stück Fietzen in runde Scheiben geschnitten, von dem Gehackten auf die eine Seite etwas gestrichen, im schwimmenden Fett gebacken; das Ragout auf eine runde Platte angerichtet und mit den Schnitten ringsherum garniert zu Tisch gegeben.

33. Rebhühner zu braten.

Die jungen Rebhühner sind die besten; wenn sie sauber geputzt, gewaschen und ausgenommen sind, so schneidet man die Krallen weg, salzt sie inwendig und dressiert sie schön, so daß die Brust ganz in die Höhe kommt, dann mit Speck eingebunden und schön gelb gebraten. Man kann die Rebhühner auch in Reblaub einbinden.

34. Rebhühner als Ragout.

Diese werden zuerst gedämpft, dann in 4 Teile geschnitten; will man aber luxuriös sein, so nimmt man nur die Brüste von den Hühnern. Zum Ragout läßt man für 6 Rebhühner 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 40 Gramm Mehl, dann 1/4 Liter Jus und die Jus von den gedämpften Rebhühnern darein und läßt es mit 60 Gramm gut gekochten Morcheln, den Rebhühnern,

1/4 Liter guten Weißwein oder nach Belieben 1/4 Liter Madeira, noch ein Wall kochen, richtet es auf eine runde Platte an und garniert sie hübsch. Man kann auch die Rebhühner in eine Pastete füllen, dann kommen noch Trüffel dazu.

35. Rebhühner in Pasteten zuzubereiten.

Wenn die Rebhühner sauber geputzt und ausgenommen sind, nimmt man die Brust davon; zu einer ziemlich großen, kalten Pastete braucht man schon 8—10 junge Rebhühner; wenn die Brüste alle beisammen sind, so streut man das nötige Salz und Pfeffer darüber, das andere Fleisch, das sonst noch daran hängt, wird abgemacht und fein gestoßen, dann in eine Schüssel gelegt. Die Knöchlein werden etwas gedämpft, mit 1/2 Liter Wasser eine ganze Stunde gekocht und durchgeseiht; es giebt eine dicke Brühe und wenn diese kalt ist, so kommt sie unter die Farce und mischt noch 3 bis 4 Eiweiß darunter; dann nimmt man 1 Pfd. Pastetenteig, wie auf Seite 50 angegeben ist; wenn der Teig ausgewellt und in der Form ist, so wird diese Farce inwendig in dem Pastetenteig herumgestrichen, dann werden noch Speckwürfel geschnitten. Man nimmt 1/2 Pfd. vom magersten Speck, streut diesen Speck über die Rebhühnerbrüste und legt ein Stück neben das andere nebst etwas geschnittenen Trüffeln, und so fährt man fort bis fertig; dann macht man die Pastete zu, wie alle andern, und backt sie ganz langsam im heißen Ofen, zuletzt kommt auch Gallert hinein wie in die anderen kalten Pasteten.

36. Schnepfen zu braten.

An diesem Vogel muß der Kopf daran bleiben. Wenn die Schnepfen gut geputzt sind, nimmt man sie aus, giebt acht, daß das Eingeweide sauber bleibt, die innere Haut vom Magen wirft man weg, das andere wird gereinigt und ganz fein verwiegt. Hierauf wird zu 6 Schnepfen-Eingeweide 30 Gramm frische Butter gerührt, das fein Gehackte nebst dem nötigen Salz und 2 Eiweiß gut darunter und läßt dieses stehen, bis die Schnepfen zurecht gemacht sind; wenn also die Schnepfen sauber sind, so salzt man sie nur inwendig und auch nicht so stark, dann bindet man jede Schnepfe in ein gutes Stückchen Speck ein und dressiert sie, den Kopf steckt man durch die Flügel und Beine und so wird die Schnepfe auf der frischen Butter langsam gebraten. Wenn die Schnepfen fertig sind, so werden sie von dem Speck befreit und schön auf eine Platte gelegt, auf der man sie servieren will, schneidet für 12 Pfennig Fietzen in dünne Scheiben, den Schnepfendreck darauf streichen und schön im schwimmenden Fett backen. Man legt legt sie um die Schnepfen herum, eine jede Schnepfe soll 3 bis 4 kleine Schnitten haben.

37. Schnepfen-Salmis(-schnitten).

Zu einem Schnepfen-Salmis werden die Schnepfen in 4 Teile geschnitten, zu 6 Schnepfen läßt man 90 Gramm Butter in einer Kasserolle schäumen, giebt 40 Gramm Mehl dazu und rührt es mit der Brühe von den gedämpften Schnepfen und der nötigen Fleischbrühe, etwas Fleischextrakt oder ungesalzene Jus glatt. Dieses Salmis soll recht kräftig sein, Wein soll nicht daran, sonst verliert die Schnepfe ihren guten Geschmack; ziemlich Trüffel oder Champignons kann man ins Salmis nehmen, zwar am allerfeinsten ist das Schnepfen-Salmis naturell. Wenn die Schnepfen ganz weich sind in dieser kräftigen Sauce, so legt man sie schön auf eine runde Platte und stellt sie gut zugedeckt warm; dann verwiegt man das Eingeweide so fein als möglich, rührt etwas kalte Fleischbrühe darunter, rührt es gleich in das Salmis, richtet es über die Schnepfen an und garniert sie mit Blätterteig, die Köpfe steckt man in die Mitte.

38. Krammetsvögel zu braten.

Wenn die Vögel gerupft sind, so zieht man ihnen die Haut über den Kopf herunter, sie werden nicht ausgenommen, die Brust wird mit dünnem Speck eingebunden, die Füße und Flügel umgebogen, der Kopf unter die Flügel gesteckt und etwas Salz und Pfeffer darüber gestreut. Hierauf werden sie ganz kurz in frischer Butter gebraten, das Fett und Sauce darüber geschüttet und schnell, weil sie noch warm sind, serviert. Man kann auch gebähtes Brot auf die Platte legen und die Vögel darauf anrichten, das Brot kann dann dazu gegessen werden.

39. Krammetsvögel, 2. Art.

Diese Vögel werden sauber gerupft, dann etwas geflammt, die Augen herausgenommen, sauber gewaschen und gut abgetrocknet, dann gesalzen, das Köpfle unter die Flügel gesteckt, mit dünn geschnittenem frischen Speck gebunden, dann $^1/_4$ bis $^1/_2$ Stunde in frische Butter gelegt und umgedreht, dann 20 bis 25 Minuten schön gelb gebraten, hübsch auf eine Platte gelegt, etwas braun gestoßener Zwieback darüber gestreut, d. h. wenn der Faden und Speck davon entfernt ist, die Platte in den Ofen geschoben, zum Warmhalten die braune Sauce durchgeseiht und über die Vögel geschüttet und heiß serviert.

40. Fasan zu braten.

Die schönen Federn vom Fasan werden zurückbehalten zum Garnieren, die Flügel werden am Ellbogen, der Kopf samt Federn an der Brust weggeschnitten, die Gurgel entfernt und der Kopf sowie Schwanz und Flügel hübsch gerichtet und wieder alles daran gesetzt,

wenn der Fasan gebraten ist. Der Fasan wird ausgewaschen, gerupft, mit Salz eingerieben und mit Speck eingebunden; um die Füße macht man Papier, bevor sie in Ofen kommen, und läßt sie mit frischer Butter schön gelb braten; wenn sie gebraten sind, so kann man sie in der Küche tranchieren und wieder schön zusammensetzen auf der Platte. Wenn man es liebt, so kann man sie auch mit Speck spicken, und dann noch mit Speckscheiben einbinden. Wenn der Fasan gebraten ist und wieder zusammengesetzt auf der Platte liegt, macht man ihm eine Manschette um die Füße, dann kommen die Flügel wieder neben daran, die Schwanzfedern werden in ein Stück Brot befestigt und fest unter die Füße gemacht mit Papiermanschetten. Auch der Kopf muß eine Papiermanschette haben, es wird noch in den Kopf ein hölzernes Spießle gemacht, damit es besser auf der Platte hält, und mit Petersilie garniert. Auf eine Platte kann man stets 2 Fasanen thun mit einer Garnitur.

41. Fasan mit Sauerkraut.

Wenn der Fasan sauber gerupft und geputzt ist, wird er ausgewaschen und inwendig mit Salz eingerieben, in Speck eingebunden und lichtgelb in frischer Butter gedämpft; wenn der Fasan weich ist, so wird er geschnitten und um eine Platte Sauerkraut garniert; die Sauce, die es von den Fasanen giebt, wird über das Sauerkraut geschüttet und sehr heiß zu Tisch getragen. Hierzu braucht man keine Federn zum Garnieren.

42. Schneehühner, Birkhühner und Haselhühner.

Hier wird eines wie das andere zubereitet; wenn die Vögel gerupft sind, werden sie ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet, die Haut heruntergezogen, ganz mit feinem Speck gespickt, schön dressiert und mit Speck eingebunden. Nachher wird eine Kasserolle mit Speck, etwas Zwiebeln und einigen Wacholderbeeren belegt, die Hühner darauf und zugedeckt, schön lichtgelb gebraten; wenn sie fertig sind, so nimmt man den Dressierfaden weg, legt sie schön auf eine Platte, und gießt die Sauce durch ein Sieb dazu.

43. Schneehühner als Ragout.

Wenn die Vögel sauber gerupft und geputzt sind, so wascht man sie aus, salzt sie und legt sie in eine Bratpfanne mit Butter, Speck, Zwiebeln und einigen Wacholderbeeren; während dem Dämpfen begießt man sie öfters, und wenn sie beinahe weich sind, so nimmt man sie heraus, zieht ihnen die Haut über den Kopf herunter und schneidet jedes in vier Teile; wenn alle geschnitten sind, so seiht man Sauce darüber und macht folgendes Ragout: Zu 6 Schneehühner läßt man 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle schäumen, giebt 45 Gramm

Mehl dazu und rührt es glatt, thut nun ½ Liter gute braune Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, 60 Gramm schon gekochte Morcheln und ungefähr 40 Stück Oliven und die Vögel daran, und läßt es mit etwas Fleischextrakt ½ Stunde kochen, das Ragout muß ganz braun sein; sollte es zu dick sein, so kann man noch etwas Fleischbrühe oder Wein nachgießen; nachher richtet man es auf eine runde Platte an und garniert es hübsch.

44. Auerhahn zu braten.

Der Schwanz wird im Rondell, die Flügel am ersten Knöchel vom Körper aus abgeschnitten, die Krallen mit einem Hackmesser abgeschlagen; der Kopf muß schön bleiben, man läßt die Federn daran bis an die Brust, dort wird der Hals abgeschnitten, die Federhaut gegen den Kopf gezogen und der nackte Hals herausgemacht, die Federn sind zur Verzierung. Man legt den Auerhahn auf ein Brett, legt demselben ein achtfaches Tuch auf die Brust und schlägt ihm mit einer Axt das Brustbein ein, damit er eine bessere Form bekommt, nimmt ihn aus und wascht ihn sauber, im Magen macht man die innere Haut weg, die Leber wird von der Galle entfernt und dazu gelegt. Der Auerhahn wird nun schön dressiert, 2 Pfd. in Scheiben geschnittener Speck darum gebunden und um die Füße ein dickes Papier gemacht. Jetzt legt man den Auerhahn in eine große lange Bratpfanne, giebt noch ziemlich Fett, eine Handvoll geschnittene Zwiebeln, ungefähr 20 Wacholderbeeren und etwas Schwarzbrotrinden dazu und schiebt den Auerhahn in den heißen Bratofen, begießt ihn fleißig während dem Braten, er braucht länger zu braten als ein Welschhahn. Wenn er fertig gebraten ist, so nimmt man den Speck und Bindfaden weg und setzt ihn auf eine große lange Platte, auf der man ihn zu Tisch tragen kann, wenn er auf der Platte liegt, macht man eine Manschette von weißem Papier um die Beine und unter den Beinen wird der Schwanz fest gemacht. Die Flügel mit einer Manschette kommen neben her; macht aus einem runden Stück Schwarzbrot eine Form wie ein Trinkglas so hoch und so rund geschnitten; dann nimmt man 1 Eiweiß und etwas Mehl darein, so daß dieses ein dünnes Teigchen giebt, streiche dieses dick unten an das Brot und setzt es am Bord auf die Platte, stellt diese Platte warm, so daß das Brot fest darauf klebt, dann um das Brot eine Papiermanschette, dann ein hölzerner Spieß durch den Kopf gesteckt und dann in das Brot, so sitzt der Kopf fest, ringsherum mit Petersilie garnieren und so ganz auf die Tafel stellen. Man kann auch zuerst den Auerhahn tranchieren und wieder schön zusammensetzen; wenn er in der Küche geschnitten wird, so wird er nach dem Schneiden garniert.
