

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Schwarzwild (Wildschwein)

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Schwarzwild (Wildschwein)

Wildschweinbraten

Die geeignetsten Teile zum Braten sind die Keule, der Ziemer und das Blatt. Ist das Fleisch von einem jungen Tiere, so bratet man es ungebeizt, ist es von älteren Tieren, so legt man es in die Beize aus Essig, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz, nachdem man zuvor die Schwarte vom Fleisch weggelöst hat. Man bratet das Fleisch in Butter, gelben Rüben- und Zwiebelscheiben unter fleißigem Überträufeln mit seinem Saft und Nachgießen mit kräftiger Fleischbrühe langsam fertig.

Gebeizter Wildschweinschlegel

Die Schwarte eines Schlegels wird in fingerbreiten Entfernungen kreuzweise durchschnitten und der Schlegel 2 Tage in eine Beize aus Essig, Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Zitronenrädchen, Zwiebeln und Wacholderbeeren gelegt. Hierauf gibt man ihn, mit Salz eingerieben, in eine Bratpfanne, übergießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, läßt ihn mit Zwiebelscheiben und Scheiben von gelben Rüben braten und gießt bisweilen von der Beize Fleischbrühe oder Wasser daran. Unterdessen macht man eine gute braune Tunke, die man vor dem Anrichten des Bratens mit dessen Saft vermenget, gießt sie durch ein Sieb und serviert sie besonders.

Wildschweinsulz

Nimm eine schöne Wildschweinbrust, wasche sie rein, beine sie aus, rolle sie auf und binde die Roulade mit Bindfaden fest. Dann gib sie in eine passende Kasserolle mit 1 Flasche Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, Wurzelwerk, Gewürz, Wacholderbeeren, 4 zerhauenen und gut gewässerten Kalbsfüßen, fülle sie mit Wasser auf, schäume sie ab und lasse alles weich kochen, was oft sehr bald geschehen ist. Nimm dann die Schweinsbrust heraus und lasse die Sulz noch 3 Stunden langsam kochen, treibe sie durch ein Haarsieb und stelle sie kalt. Dann nimmt man das Fett rein ab, gibt die Sulz mit 4 geschlagenen Eiern in eine Kasserolle, rührt sie bis zum Kochen, bindet eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, gießt die Sulz auf die Serviette und wiederholt dies, bis sie recht hell ist. Das Fleisch schneidet man in Scheiben und gießt von der Sulz 1 Löffel in die Form, die man nehmen will. Wenn sie fest ist, garniert man nach Geschmack mit Eiern, Trüffeln, Gurken und Oliven, gibt etwas Sulz darauf, damit die Garnitur fest wird, und sulzt dann das Fleisch ein, bis die Form voll ist.

Wildschweinkopf, gefüllt

Nachdem von dem Kopf die Borsten weggebrannt und er gut gereinigt wurde, schneidet man mit einem scharfen Messer die Haut in der Mitte des unteren Kiefers ganz durch und zieht die Haut zuerst am Unterkiefer,

dann am Rüssel und nach und nach am ganzen Kopf behutsam ab, schneidet das Fleisch bis auf die Knochen durch und löst die Knochen vorsichtig heraus. Die Haut wird dann auf einem Brett ausgebreitet, alles Drüsenartige davon entfernt und das Fleisch, wo es zu dick ist, weggeschnitten, gleichmäßig auf der Haut verteilt und das Ganze mit Gewürzsalz bestreut. Dann macht man eine Farce von 3 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund grünen Speck, 1 Gänseleber und Gewürzsalz, schneidet $\frac{1}{2}$ Zunge, $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfund grünen Speck, 1 Gänseleber, $\frac{1}{2}$ Pfund Trüffel, kleine Essiggurken oder Pistazien in kleine Streifen, streicht den Kopf zuerst mit der Farce aus, legt von den geschnittenen Sachen und zerschnittene, hartgekochte Eier darauf, dann wieder Farce und fährt so fort, bis der Kopf gefüllt ist. Nun näht man die Kopfhaut und die Augen zu, legt die Ohren glatt an, umbindet sie einigemal mit einer Schnur, näht über die Halsöffnung eine Speckschwarte, schlägt den Kopf in ein Tuch ein und umschnürt ihn mit einem Bindfaden, damit er seine frühere Form erhält. Sodann gibt man ihn in ein passendes Geschirr mit 2 Flaschen gutem Wein, Salz, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Wacholderbeeren, 3 zerhauenen und gut gewässerten Kalbsfüßen, füllt das Geschirr mit Wasser auf, kocht den Kopf darin gar, nimmt ihn heraus und kocht die Sulz noch 2 Stunden, worauf sie, wie vorstehend angegeben, behandelt und kalt gestellt wird. Der Kopf wird dann in Scheiben geschnitten, schön glasiert, mit grünen Lorbeerblättern und Zitronen garniert und eine kalte Remouladentunke besonders dazu gegeben.

Wildschwein in Madeiratunke mit Trüffeln

Eine Wildschweinbrust wird ganz ausgebeint, gut gewaschen, aufgerollt und mit Bindfaden fest umbunden. Gib sie dann in ein passendes Geschirr mit 1 Flasche Wein, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Wacholderbeeren und Salz und lasse sie weich kochen. Hierauf mache man einige Kalbsfarceklöße und koche sie in Salzwasser mit einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln. Nimm von 4 hartgekochten Eiern das Gelbe, vermische dies mit einer kräftigen braunen Tunke mit Madeira und Paprika, koche in dieser 1 Löffel voll von der Flüssigkeit auf, schneide die Bindfäden von der Schweinsbrust ab, richte das Fleisch, in Scheiben geschnitten, kranzartig an und gib das Ragout in die Mitte.

Wildbret

Gebratener Hirschziemer

Ein frischer oder in der Beize gelagerter Hirschziemer wird gehäutet, fein mit geräuchertem Speck gespickt, mit Salz eingerieben und in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, 3 Nelken, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt

und 2 Zitronenrädchen in einer zugedeckten Kasserolle langsam gelb gebraten. Dann wird vom Fett etwas abgegossen, der Braten mit Wein abgelöscht in den Bratofen gestellt und unter fleißigem Überträufeln und Nachgießen mit Fleischbrühe und Wein ($\frac{1}{8}$ Liter) saftig gebraten. Wenn er schön braun ist, deckt man ihn mit einem Butterpapier zu, damit er nicht zu dunkel wird. $\frac{1}{4}$ Stunde vor seiner Verwendung nimmt man den Ziemer heraus, stellt ihn warm, rührt in die Flüssigkeit ein Teigchen von 1 bis 2 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Tasse sauren Rahm, schlägt es mit dem Schneebesen glatt, gibt 3 Eßlöffel Madeira dazu, sowie die noch nötige Fleischbrühe, gießt die Tunke durch ein Sieb, richtet sie (wenn man will mit Champignons) an und serviert sie zu dem Ziemer.

Das Beizen der Wildbraten kann auf dreierlei Arten geschehen: man legt das Fleisch in eine Beize aus Essig und Wein oder wickelt es über Nacht in ein mit Wein getränktes Tuch ein; am saftigsten und zartesten wird es jedoch, wenn man es 3 bis 4 Tage in gestandene Milch (Sauermilch) legt. (Bei dieser Art muß das Fleisch, bevor man es aufs Feuer setzt, abgewaschen werden.)

Gebratener Hirschschlegel

Von einem Hirschschlegel wird das Schlußbein herausgetrennt und der Schlegel gehäutet. Dann wird er der Länge nach gespickt und entweder in eine Beize oder gestandene Milch gelegt oder gleich aufs Feuer gesetzt und wie der Hirschziemer fertig gebraten. — Man garniert ihn mit Zitronenscheiben und einer Papiermanschette.

Rehziemer

Dieser wird gehäutet, gespickt, sodann auf gleiche Weise gebraten wie der Hirschziemer.

Rehschlegel

Von einem Rehschlegel wird das Schlußbein losgetrennt und der Schlegel gehäutet. Dann spickt man ihn der Länge nach mit feingeschnittenem Speck, reibt ihn mit Salz ein, setzt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zum Feuer mit Zwiebeln, Scheiben von gelben Rüben, 3 Nelken, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und 2 Zitronenrädchen und läßt den Schlegel in einer zugedeckten Kasserolle langsam gelb braten. Nun wird von dem Fett etwas abgenommen, der Braten mit Wein abgelöscht, in den Bratofen gestellt und dort unter fleißigem Überträufeln mit seinem Saft und Nachgießen mit Fleischbrühe oder Wein ($\frac{1}{8}$ Liter) saftig gebraten, wozu er etwa 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden Bratzeit bedarf. Wenn das Fleisch schön braun gebraten ist, deckt man ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, damit es oben nicht zu dunkel und trocken wird. Etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Braten heraus, macht mit der Backschaufel das Angebratene los, rührt ein Teigchen aus 1 bis 2 Eßlöffeln Mehl und $\frac{1}{2}$ Ober- tasse saurem Rahm an den Bratensaft, schlägt es mit dem Schneebesen glatt,

gießt 3 Eßlöffel Madeira dazu und die noch nötige Fleischbrühe, seigt die Tunke durch ein Sieb, richtet sie (nach Belieben mit Champignons) an und serviert sie zu dem Schlegel. Vom Schlegel schneidet man das Fleisch vom Knochen herunter ab, transchiert es fein, legt den Knochen auf die Platte, die Fleischschnitten fest aneinandergereiht daneben, so daß der Schlegel seine frühere Form wieder erhält, verziert ihn mit einer Papiermanschette und garniert die Platte mit Zitronenscheibchen.

Rehfilets in Rahmtunke

Von einem Rehziemer werden die Filets, die zwischen den Rippenstücken und den Schlegeln liegen, schön ausgetrennt, gut gehäutet und sehr fein mit Speck gespickt. Gib sie dann in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz, 1 Glase Weißwein, Abgang vom Speck und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, decke einen Deckel darauf und beträufle sie recht fleißig, damit sie schön glasieren. Wenn sie fertig sind, so gib sie auf die Platte, tue in den zurückgebliebenen Saft 1 Kochlöffel Mehl, 1 Löffel Fleischextrakt und $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm, lasse es gut verkochen, seihe es durch ein Sieb und gib es unter die Filets.

Damwildschlegel oder Ziemer

werden in gleicher Weise zubereitet, wie der Hirsch- und Rehbraten.

Gebratener Hase

Wenn der Hase abgezogen ist, wird er mit einem Tuche abgerieben oder schnell gewaschen und auf folgende Weise zerlegt: Zuerst schneidet man den Bauch auf und nimmt die Eingeweide heraus, legt Herz, Lunge, Leber und Niere in eine Schüssel und wirft das Gedärm weg. Dann häkt man die Schlußknochen zwischen den Schlegeln, doch nicht ganz, durch, entfernt das Ende des Darmes und wischt den Knochen an dieser Stelle sauber aus. Dann schneidet man die Vorderläufe, Kopf, Hals und Brustlappen weg und gibt es zu den obengenannten Fleischteilen in die Schüssel. Nun häutet und spickt man den Rücken und die Schlegel und nimmt sie in eine passende Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, 3 Nelken, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Zitronenrädchen, bestreut das Fleisch mit Salz, brät es wie einen Rehschlegel fertig, was etwa 60 Minuten dauert. Beim Anrichten garniert man den Braten mit Zitronenscheiben; die Schlegel werden mit Manschetten verziert und die durchgeseigte Tunke dazu gegeben.

Hasenpfeffer

Dazu nimmt man Leber, Herz, Lunge, Niere, Hals, die Brustlappen, die Vorderläufe (Büge) und den sauber gereinigten Kopf. Diese Teile werden gewaschen, mit etwas Salz bestreut und nach einigen Stunden über Nacht in eine Essigbeize gelegt. Dann werden sie in einem Stück Butter mit Zwiebeln, ganzem Pfeffer, einigen Gewürznelken, Lorbeerblättern,

Salz, 1 Glase Weinessig, etwas Fleischbrühe und 2 Zitronenscheibchen weich gedämpft. Hierauf werden 2 Kochlöffel Mehl in einem Stück Butter braun geröstet, mit etwas Fleischbrühe und der Hasenbrühe abgelöscht, nach Belieben noch etwas Essig hinzugegossen, die Hasenstücke hineingetan, aufgekocht und frischgesottene Kartoffeln dazu serviert.

Wildbret-Ragout

Nimm die Brüste von Reh oder Hirsch, schneide sie in Stücke, wasche sie recht rein, gib sie mit Wasser in eine Kasserolle zum Feuer und lasse sie an diesem einmal aufkochen. Dann gieße das Wasser ab, gib etwas Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Wurzelwerk mit dem nötigen Wasser daran und lasse es unter gehörigem Abschäumen nicht ganz weich kochen. Röste nun in einem Stück Butter einige Kochlöffel Mehl hellbraun, lösche dieses mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein und dem Sud ab und rühre die Tunke glatt, lasse sie gut durchkochen, bringe sie durch ein Haarsieb, gib die Fleischstücke hinein und lasse sie vollends weich kochen, würze die Tunke noch mit dem Nötigen und richte das Ragout an. — Man gibt frisch gesottene Kartoffeln dazu.

Blanquette von Wild mit Makkaroni

Übriggebliebenes Wildbret wird in feine Scheibchen geschnitten, mit einer guten braunen Tunke vermischt angerichtet und mit abgekochten Makkaroni, die mit frischer Butter und geriebenem Parmesankäse vermengt sind, garniert.

Wildbretpüree in Reis

Wildbret wird sehr fein gewiegt, mit einer kräftigen braunen Tunke vermischt, eine Zeitlang gekocht, dann wird es durch ein Haarsieb getrieben, mit Zitronensaft abgeschärft und in einem Reiserand angerichtet. Man nimmt hierzu $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Reis, wäscht ihn öfters, blanchiert ihn und läßt ihn mit einem Stück frischer Butter und Bouillon kochen.

Grillierte Wildleber

Die Leber wird rein abgewaschen, abgetrocknet und in fingerdicke Scheibchen geschnitten. Dann werden einige Eier mit Salz und Pfeffer verrührt, die Leberstücke darin umgewendet, in Semmelmehl etwas angedrückt, worauf man ein Stück Butter in einer Pfanne heiß macht, die Leber recht saftig darin braten läßt und mit einer beliebigen Tunke zu Kartoffeln anrichtet.

Wilde Kaninchen

Das wilde Kaninchen wird auf gleiche Weise zubereitet wie der Hase.

Zahme Kaninchen, gebraten

Bei den Kaninchen sehe man darauf, daß man junge Tiere bekommt, weil ihr Fleisch mehr Wildgeschmack hat. Man reibt das Kaninchen gleich

nach dem Abziehen und Ausnehmen mit Salz ein und läßt es einen Tag liegen. Dann wird es mit Speck gespickt, mit Kräutern und Wurzeln, unter öfterem Begießen mit saurem Rahm, gebraten, bis es mürbe und braun ist, und mit seiner eigenen Tunke zu Tische gegeben.

Kaninchen, trifassiert

Ein ausgenommenes, abgehäutetes und sauber gewaschenes Kaninchen wird 1 Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, abgetrocknet, in kleine Stücke zerlegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer zerschnittenen Zwiebel, $\frac{1}{2}$ ebenfalls kleingeschnittenen Selleriewurzel und 100 Gramm Butter etwa 5 Minuten in einer Kasserolle gedämpft, wobei man die Fleischstücke öfters ausschüttelt, damit sie nicht braun werden. Nun nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Saft 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, gießt 1 Glas Weißwein und Fleischbrühe daran, läßt das Fleisch darin kochen, dann an der Seite des Feuers noch $\frac{3}{4}$ Stunden dämpfen, schöpft das Fett ab, würzt die Tunke mit Salz und Pfeffer, auch etwas spanischem Pfeffer, zieht sie mit 1 Eigelb und etwas saurem Rahm ab, laßt sie unter Umrühren heiß, aber nicht mehr kochend werden, mengt den Saft einer halben Zitrone darunter und richtet sie durch ein Sieb über das Fleisch an. Man kann beim Dämpfen des Fleisches auch einige junge Champignons hinzufügen.

Geflügel

Bei dem Einkauf des Geflügels muß man die Unterscheidungszeichen der jungen und alten Tiere genau beobachten; die alten geben zwar eine kräftige Suppe, sind aber als Fleischspeisen nicht schmackhaft, zuweilen ungenießbar. Junge Hühner erkennt man an den hellroten, kurzen Kämmen, den biegsamen Beinen und dem nicht zu harten Brustknochen. Junge Tauben haben einen kleinen Kopf, dicke Schnäbel und eine weiße Haut. Bei Gänsen und Enten sehe man darauf, daß sie nicht zu harte Schnäbel, eine leicht zerreißbare Schwimnhaut und hellgelbe Füße haben. Kauft man die Gans gemästet, so wählt man natürlich die größte und fetteste, was man teils am Gewicht, teils daran erkennt, daß die Fingereindrücke im Körper des Tieres noch lange sichtbar sind. Alte Gänse werden nicht fett. Die Hautfarbe der Gans soll immer ins Gelbliche spielen. Dasselbe gilt von der Ente. Bei den jungen Truthühnern sind die Lappen auf dem Kopf und unter der Kehle noch nicht so dunkel gerötet, auch die Beine sind weniger rot, und die Haut fühlt sich nicht so grob und rauh an wie bei alten Tieren. Die jungen Fasanen haben spitzige Flügelfedern und runde Sporen. — Junge Hühner sind am besten im Sommer, alte Hühner dagegen im Winter, solange sie keine Eier legen, Tauben