

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Geflügel

urn:nbn:de:bsz:31-106191

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 Fingerindrücke 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

von April bis September, Enten von August bis November, Gänse von Mitte Oktober bis Ende Januar, Truthühner im Herbst, die Kapauen während des Winters.

Das Geflügel wird gleich nach dem Abschachten, solange der Körper noch warm ist, gerupft; lassen sich die Federn nicht gut herausziehen, brüht man das Tier mit heißem Wasser an und wiederholt dies, wenn durch Erkalten der Haut das Ausrupfen wieder erschwert wird. Ehe man das Geflügel ausnimmt, werden die Füße abgehauen. Dann macht man an dem Hals, auf der Rückenseite, der Länge nach einen Schnitt in die Haut, zieht Schlund und Gurgel heraus und haut den Kragen mit dem Kopf ab. Ist dies geschehen, so legt man das Geflügel auf den Rücken und macht von unten, vom Bauchknoten an abwärts, einen Schnitt, holt die Eingeweide mit dem Finger heraus, wirft die Gedärme und die ganz hellrot aussehende Lunge weg und behält Magen, Herz und Leber zurück. Zwischen Magen und Leber sitzt die Galle, die an der grünen Farbe erkennbar ist. Die Galle muß man vorsichtig, ohne sie zu verletzen, losmachen, weil sie eine bittere Flüssigkeit enthält, die alle übrigen Teile, die davon berührt werden, ungenießbar macht. Der Magen wird an der Seite aufgeschnitten, der Magensack herausgenommen oder die harte Magenhaut abgeschabt und der Magen mit Leber, Herz und Kragen gewaschen und beiseite gelegt. Nun werden die Haare an der Flamme abgesengt, wobei man aber die Haut dem Feuer nicht zu nahe bringen darf. Dann wird das Geflügel gut ausgewaschen und inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben. Um dem Geflügelbraten eine schöne Form zu geben (dressieren), biegt man die Flügel nach dem Rücken zu ein, zieht durch die Schlegel mit einer Nadel einen langen Bindfaden, heftet die Flügel und Halshaut auf dem Rücken an, zieht die Nadel heraus und bindet den Faden auf dem Rücken fest zusammen. Dann zieht man einen zweiten Faden am Hinterkörper durch, indem man mit der Nadel zuerst in den einen Fuß sticht, den Faden durchzieht und zubindet.

Magen, Leber, Kragen und Herz werden in der Fleischbrühe weich gekocht und klein zerschnitten, in die Suppe gegeben oder mit dem Geflügel gebraten; die Leber wird bei gefültem Geflügel zu der Füllung verwendet.

Welscher Hahn (Truthahn, Puter), gebraten

Ein welscher Hahn wird geschlachtet, gerupft und einige Tage an einem kühlen Orte in die Luft gehängt. Dann wird er abgesengt, ausgenommen, ausgewaschen, schön dressiert, außen und innen gesalzen, auf den Bauch eine Speckschwarte gebunden und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Rädchen von gelben Rüben und Zwiebeln etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden gebraten, wobei man ihn öfters mit seinem Saft beträufelt und ab und zu Fleischbrühe nachgießt. Dann löst man den Bindfaden ab, legt den Hahn auf eine Platte und überstreicht ihn mit seiner Tunke.

Ein welscher Hahn reicht als Hauptgericht für 10 Personen; gehen mehrere Speisen voran, so reicht er für 12 bis 14 Personen.

Welscher Hahn, gefüllt mit Fleischfarce

Wiege eine Handvoll Petersilie, Schalotten, 1 Pfund gebratenes Kalbfleisch, die Leber des Welschhahnes und einige ausgegrätete Sardellen recht fein, mische es mit 60 Gramm geschabtem Speck und dämpfe dies alles zusammen in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Unterdessen läßt man 2 abgeschälte Milchbrote in Milch weich werden, drückt sie gut aus und rührt sie mit 4 Eiern, Salz und 30 Gramm Kapern unter das Gehackte. Nachdem nun der Welschhahn schön zugerichtet, gesalzen und am Bauch mit Speck umbunden ist, wird diese Fülle in den Kropf des Hahnes eingefüllt, das Tier zugenäht, mit 200 Gramm Butter etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden recht saftig gebraten und dann herausgenommen. Nun wird die Tunke entfettet, durchgeseiht und zu dem Welschhahn, der mit Brunnenkresse garniert wird, gegeben.

Junge Hähne, gebraten

Die Hähne werden sauber gerupft, ausgenommen, abgesengt, gründlich ausgewaschen, dressiert und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Nun läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen und brätet darin die Hähne mit gelben Rüben und Zwiebeln schön gelb, gießt ab und zu ein wenig Fleischbrühe nach und überträufelt die Tiere mit ihrem Saft. Wenn sie auf allen Seiten schön gelb sind, bedeckt man sie mit einem bestrichenen Butterpapier und läßt sie vollends weich dünsten. — Ein Hahn reicht für 2 Personen.

Hähne, fricassiert mit Reis

Der gepuhte Hahn wird in vier Teile geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Butter, gelben Rüben und Zwiebelrädchen kurze Zeit gedünstet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Fett 1 Eßlöffel Mehl lichtgelb, löscht dies mit 1 Gläschen Weißwein ab, rührt es mit Fleischbrühe glatt, so daß es eine noch etwas gebundene Tunke gibt, fügt 1 Zitronenrädchen, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu und kocht die Hahnstücke darin weich. Unterdessen blanchiert man 125 Gramm Reis, den man in einem Stück Butter und etwas Fleischbrühe so lange dämpft, bis die Körner weich, jedoch noch schön ganz sind und der Reis recht dick eingekocht ist. Nun werden die Hahnstücke auf einer tiefen Platte angerichtet, die Tunke durch ein Sieb darübergegossen und der Reis schön kranzartig auf dieselbe Platte getan. Man serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

Kapaun, gebraten

Unter Kapaunen versteht man Hähne, die im Alter von etwa zwölf Wochen verschnitten und gewöhnlich mit Milch und Hirse gemästet werden

und daher ein ungemein zartes, weißes Fleisch haben. Die Zubereitung geschieht auf folgende Weise:

Ein Kapaun wird gereinigt, ausgenommen, abgefengt, schön dressiert, gesalzen und, nachdem man die Brust mit einer Speckschwarte umbunden hat, in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, gelben Rüben und Zwiebelscheiben gebraten, fleißig überträufelt und ab und zu ein klein wenig Fleischbrühe nachgegossen. Dann befreit man ihn von dem Bindfaden, legt ihn auf eine Platte, überstreicht ihn mit einem Teil seiner Tunke und serviert die übrige Tunke besonders. — Ein Kapaun reicht für 4 bis 6 Personen.

Ragout von Kapaunen

Von übriggebliebenem Geflügel schneidet man das Brustfleisch in beliebig große Stücke, macht eine gute Buttertunke, die man mit Eigelb und Zitronensaft abschärft, und mengt das Fleisch darunter.

Gebrafene, gemästete Gans

Man schlachtet die fette Gans ab, rupft sie, solange sie noch warm ist, und gibt wohl acht, daß es keine Löcher gibt. Dann legt man sie in eine Gelte, brüht sie mit kochendem Wasser an, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde darin liegen, worauf sie herausgenommen, vollends gut gereinigt, von allen Stoppeln befreit und an einem kühlen, lustigen Ort aufgehängt wird. Den nächsten Tag wird sie abgefengt, ausgenommen (Leber nicht verletzen!), das Fett von den Gedärmen rein abgenommen und das Bauchfett in Würfel zerschnitten und ausgelassen; den Magen nimmt man, nachdem er gereinigt ist, mit dem Kopf, den Flügeln und Füßen zum Gänsepfeffer. Dann reibt man die Gans mit Salz und Pfeffer außen und innen ein, macht mit einem guten Messer in dem Fett Einschnitte, gibt sie in eine passende Bratpfanne mit 1 Zwiebel und ziemlich viel Wasser, deckt sie zu, läßt sie gut ausbraten, schöpft das Fett fleißig ab und gießt dann jedesmal wieder etwas Wasser hinzu. Ist sie weich und schön gelb, so gibt man sie zu Tische, das abgeschöpfte Fett aber verwendet man zum Kochen von Gemüse, zum Rösten von Kartoffeln oder mengt es unter Kartoffelsalat.

Eine alte Gans ist in 3—4, eine junge in 2—3 Stunden fertig; sie reicht für 5—7 Personen.

Gänsebraten mit Kartoffeln gefüllt

Schäle rohe Kartoffeln, schneide sie in Würfel, wiege Petersilie, Zwiebel und die Leber der Gans recht fein, dämpfe alles zusammen in 100 Gramm Butter, füge Salz und Pfeffer dazu, fülle die gut gereinigte, gesalzene Gans damit, nähe sie zu und brate sie wie vorhergehend.

Gänsebraten mit Kastanien

Nachdem die Gans gerupft, gereinigt, ausgenommen und abgefengt ist, wird sie inwendig eingesalzen und mit folgender Farce gefüllt: Nimm

2 Pfund Kastanien, schäle sie und siede sie so lange in Salzwasser, bis sich die zweite Haut wegziehen läßt, dann werden sie halbiert und mit der gewiegten Leber, gewiegter Petersilie und Zwiebel in Butter gedämpft und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Wenn dies eingefüllt ist, wird die Gans zugenäht, außen mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie vorhergehend gebraten.

Gänsebraten mit Weckfülle

Reibe 3 Wecken ab und lasse sie in Milch weich werden. Inzwischen wiege Petersilie und Zwiebel recht fein, sowie Leber und Herz der Gans, dämpfe alles mit den gut ausgedrückten Wecken in Butter und rühre 3 Eier, Salz, Muskatnuß und Pfeffer daran. Die Gans wird, nachdem sie gerupft, gereinigt, ausgenommen und abgesengt ist, inwendig mit Salz eingerieben, mit der Fülle gefüllt und zugenäht. Dann bratet man sie mit Wasser und 1 Zwiebel, nimmt das Fett ab und macht sie, unter fleißigem Beträufeln mit ihrem Saft und Nachgießen von Wasser oder Fleischbrühe, langsam fertig.

Gänsepfeffer

Kopf, Flügel, Füße und Hals werden angebrüht, die Augen ausgestochen, die gelbe Haut vom Schnabel und den Füßen abgezogen, Kopf, Flügel und Hals sauber gepuht, der Magen durchgeschnitten, die harte Haut herausgezogen und alles mehrmals gewaschen. Nun siedet man es in Salzwasser oder in der Fleischbrühe mit den Suppenkräutern weich und gibt es entweder zu Nudelsuppe, oder man macht eine saure Tunke daran, indem man Mehl in Schmalz braun röstet, Zwiebeln darin dämpft, zuerst mit kaltem Wasser, dann mit der Gänsepfefferbrühe ablöscht und auffüllt und das Gänsefleisch mit etwas Essig, Lorbeer, Zitrone und Pfeffer darin aufkocht.

Gänsebraten mit Äpfeln gefüllt

Reinige eine Gans, mache die Stoppeln gut heraus, nimm sie aus und reibe sie, nachdem sie ausgewaschen ist, mit Salz ein. Hierauf schäle 18 Borsdorfer Äpfel, entferne das Kernhaus, schneide die Äpfel in einige Teile, dünste sie in Butter und 1 Eßlöffel Zucker etwa 10 Minuten, fülle die Gans recht fest damit, nähe sie gut zu, dressiere sie und backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder, wenn sie fett ist, mit Wasser unter fleißigem Überträufeln mit ihrem Saft und Nachgießen von Wasser oder Fleischbrühe schön gelb.

Gans in Gelee

Die gerupfte, gereinigte und ausgenommene Gans wird mit 4 gepuhten und gehackten Kalbsfüßen, einigen Speckschnitten, 1 Zwiebel und 1 gelben Rübe (beides fein geschnitten), Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 3 Nelken, etwas Knoblauch und 1 Zitronenrädchen in $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und $\frac{1}{2}$ Liter Essig in zugedektem Gefäß langsam gekocht. Wenn die Gans weich ist, läßt man sie mit dem Sud erkalten, nimmt sie dann

heraus, schneidet sie in zierliche Stückchen (aus denen man die Knochen behutsam herauszieht) und legt sie in eine große Schüssel. Der Sud wird entfettet, wieder heiß gemacht, durch ein über einen umgekehrten Stuhl gebundenes Tuch geseiht, dann mit 3 geschlagenen Eiern geklärt, über das Fleisch gegossen und kalt gestellt. — Die Gans, auf diese Weise zubereitet, hält sich im Winter 2 bis 3 Wochen lang und schmeckt vorzüglich.

Gebratene Gänseleber

Man macht ein kleines Stückchen Gänsefett heiß und läßt darin die abgetrocknete Gänseleber, zugedeckt, mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln langsam dünsten, beträufelt sie fleißig mit Zitronensaft, bestreut sie, ehe sie gar gekocht ist, mit Salz, gießt 1 Eßlöffel Fleischbrühe dazu, legt 2 Zitronenscheibchen darauf, kocht sie vollends gar und richtet sie mit der eigenen Tunke an.

Gebratene Ente

Reibe die ausgenommene, gereinigte und dressierte Ente mit Salz und Pfeffer ein und brate sie mit 1 Zwiebel in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder, wenn die Ente nicht sehr fett ist, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 60 Gramm Butter unter häufigem Begießen schön gelb, was etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden dauert, worauf sie mit Herings- oder Kartoffelsalat zu Tische gegeben wird. — Eine Ente reicht für 2 bis 4 Personen.

Ente mit Kastanientunke

Die Ente wird fertig gemacht; dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien geschält, mit Butter, Zucker und Fleischextrakt weich gedünstet und mit einer kräftigen braunen Tunke nebst dem Saft einer Zitrone vermischt. Hierauf schneide die Ente in Filets, richte sie kranzartig an und gib die Kastanien in die Mitte.

Ente mit Weckfülle

wird wie die Gans zubereitet; man rechnet auf eine Ente 2 Wecken und 2 Eier.

Poularden

Unter Poularden versteht man junge, verschnittene und dann gemästete Hühner; ihr Fleisch ist gewöhnlich noch zarter und saftiger als das der Kapaune, jedoch nicht ganz so leicht verdaulich wie dieses, da die Poularden meist sehr fett sind, und sich daher für einen schwachen Magen gewöhnlich junge Hühner oder Kapaune besser eignen als die Poularden. Die Poularden werden auf dieselbe Art wie Kapaune zubereitet und sind in der feinen Küche sehr geschätzt.

Gefüllte Tauben

Die Tauben werden trocken gerupft, ausgenommen und der Kropf losgelöst; wenn sie gewaschen sind, reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein. Nun wiegt man Magen, Herz und Leber der Tauben, nebst Zwiebel und

Petersilie und dämpft es in einem Stückchen Butter. Einige Wecken (Semeln) werden in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und auch mit gedämpft, dann werden Eier darangerührt, Salz und Muskatnuß und die Tauben damit gefüllt; an der Brust wird die Haut durchgebrochen und auch von der Fülle hineingetan. Dann näht man die Tauben oben und unten zu, dressiert sie, kocht sie fünf Minuten in Fleischbrühe und bratet sie wie die Hähne in Butter.

Man rechnet zu 2 Tauben 1 Wecken und 1 Ei.

Tauben, frikassiert

Nimm 4 Tauben, reinige sie, schneide sie in zwei Teile, wässere und blanchiere sie; gib sie dann in eine Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einigen Zwiebeln und gelben Rübenscheiben, dünste die zuvor gesalzene Tauben darin, streue 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, koche sie mit 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser weich, füge 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen und ein paar Pfefferkörner dazu, ziehe die Tunke mit 2 Eigelb ab, richte das Frikassée an. — Man kann die Tauben mit einem dicken Reis auftragen und die Tunke mit etwas weißem Wein aufkochen.

Tauben, gebacken

Die Tauben werden, nachdem sie gereinigt, ausgenommen und gewaschen sind, halbiert und in Fleischbrühe halb weich gekocht. Dann bringt man sie auf ein Sieb zum Abtrocknen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Ei und Weckmehl um und backt sie in schwimmendem Schmalz.

Junge Hühner, gebraten

Sie werden gereinigt, geflammt, ausgenommen, dressiert, gesalzen und mit Butter und einer halben in Scheiben geschnittenen Zwiebel und gelben Rübe aufs Feuer gesetzt. Nachdem sie auf allen Seiten schön gelb gebraten wurden, bedeckt man sie mit einem Butterpapier und dünstet sie vollends weich; durch Nachgießen von Fleischbrühe oder Wasser macht man eine kurze Tunke, mit der man die Hühner zu Tische gibt.

Huhn mit Reis und Champignontunke

Es werden 2 junge Hühner gereinigt, abgeseigt, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen, in eine Kasserolle mit 50 Gramm Speck, einem Stück frischer Butter und allem Gewürz gegeben, mit Zitronensaft beträufelt, mit 1 Glase Weißwein und $\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe übergossen und weichgedünstet. Unterdessen dämpft man in 180 Gramm zerlassener Butter oder Ochsenmark feingewiegte Zwiebeln und 250 Gramm blanchierten Reis unter öfterem Umrühren, gießt nach und nach etwas Fleischbrühe dazu und kocht dies, bis die Reiskörner weich, jedoch noch ganz sind. Dann würzt man den Reis mit 1 Messerspitze spanischem Pfeffer, oder gibt 2 Löffel voll Tomatenpüree darunter und streicht ihn zu einem handhohen Rand auf eine tiefe, mit Butter bestrichene Schüssel oder Platte, in der in

der Mitte ein Raum freibleiben muß, überpinselt den Reis mit gerührten Eidottern und zieht ihn im Ofen auf, damit er eine schöne Farbe und festen Halt bekommt. Während der Reis nun im Ofen ist, macht man eine gute Buttertunke mit gewiegter Petersilie und Zwiebel, zu der man von der Dunstbrühe des Huhns nimmt, läßt sie eine Zeitlang kochen, seihet sie durch, gibt Champignons und Zitronensaft darunter, zieht die Tunke mit Eigelb ab, richtet das transchierte Fleisch in der Mitte der Reiskranzplatte an, gießt einen Teil der Champignontunke darüber und serviert den Rest besonders. — Hat man eine Ringsform zur Verfügung, so drücke man den fertig gekochten Reis in die bestrichene Form, lege Butterstückchen oben darauf, stelle den Ring $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen und stürze ihn dann auf die für das Frikassée bestimmte Platte.

Hühner, frikassiert

Zerschneide 2 gut gereinigte Hühner in Stücke, wasche und salze sie, dämpfe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst $\frac{1}{2}$ Zwiebel und gelben Rübe, streue 2 Kochlöffel Mehl darauf und lasse sie mit 1 Liter Fleischbrühe, etwas Weißwein und 1 Büschel Petersilie weich kochen, passiere die Tunke durch ein Sieb, ziehe sie mit 2 Eigelb und Zitronensaft ab und richte sie über die Hühnerstücke an. — Man gibt einen dick gekochten Reis oder breite Nudeln dazu.

Gebatene, gefüllte Hühner

Von 1 eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, gewiegter Petersilie, einem Stück Butter, 1 Eigelb, 1 ganzen Ei und Salz wird eine Fülle gemacht. Mit dieser werden die Kröpfe von 2 jungen Hühnern, nachdem sie ausgenommen und gehörig gereinigt sind, gefüllt und zugenäht, die Brust mit dünnen Speckschnitten umbunden und die Hühner in Butter gebraten.

Gebatene Hühner mit Remouladentunke

Nimm gute, junge Hühner, reinige und wasche sie und schneide sie in beliebige Stücke, marinire sie mit dem Saft einer Zitrone, Salz, Olivenöl und feinen Kräutern. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde paniere sie mit klarer Butter und Mutschelmehl und dann wieder in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl, backe sie in gutem Schmalz schön gelb, richte sie auf eine Platte an und gib in einer Schüssel besonders eine Remouladentunke dazu.

Wildenten, gebraten

Wildenten dürfen nicht, wie anderes Wildgeflügel, nachdem sie geschossen wurden, längere Zeit hängen bleiben, da sie sehr rasch in Säulnis übergehen. — Sie werden gerupft, ausgenommen, gesengt, ausgewaschen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und Salz halb weich gebraten. Dann gießt man 1 Glas Wein hinzu und bratet sie vollends weich.

Wildente, gedämpft

Man nimmt eine sauber zugerichtete Ente, spickt und salzt sie und legt sie in eine Kasserolle mit Speckschnitten und einigen Scheiben rohen Schinken, gießt 2 Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe und ein Glas Wein darüber, fügt 1 Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren hinzu und läßt sie, zugedeckt, unter häufigem Begießen weich dämpfen. Dann entfettet man die Brühe und verwendet sie zur Bereitung einer Champignon- oder Trüffel-tunke, mit der man die schön transchierte Ente anrichtet.

Feldhühner, gebraten

Junge Feldhühner werden gereinigt, geslammt, ausgenommen und an Brust und Schenkeln mit feingeschnittenem Speck gespickt. Dann werden sie gesalzen, mit Speck umbunden und in Butter mit Gewürz und Zitronenscheibchen unter fleißigem Überträufeln schön gelb gebraten. Man entfettet die Tunke, nachdem man zuvor die Rebhühner herausgenommen hat, und gibt an den Bratensatz etwas Weißwein und Fleischbrühe oder Wasser. Beim Anrichten legt man den ungerupften Kopf mit einer Papiermanschette verziert dazu und garniert die Brust mit Zitronenscheiben. — Man gibt sie gewöhnlich zu Sauerkraut.

Feldhühner, gefüllt

1 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund Schweinsrippen, 1 Pfund grüner Speck werden fein gewiegt und im Reibstein oder Mörser mit Salz, Thymian und Pfeffer zu einer feinen Farce gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund frische Trüffel geschält, in Stücke geschnitten und unter die Farce gemischt. Dann werden 6 Feldhühner zugerichtet, mit der Farce gefüllt, zugenäht, schön dressiert, mit Speckschnitten umbunden, gesalzen und im Ofen schön gelb gebraten.

Feldhühner en Papillottes

Nimm 3 ganz junge Feldhühner, puße und senge sie rein, schneide sie in der Mitte der Länge nach durch und die Füße ab, stecke die Schenkel in die Haut, klopfe sie und salze sie ein wenig ein, dann wiege Petersilien, Champignons und Zwiebeln fein, dämpfe dies in einem Stück Butter und überstreiche die Feldhühner damit, schlage sie einzeln in ein Blatt weißes Papier ein, das mit feinem Öl getränkt ist, und wickle sie fest zu, lege sie auf den Rost und brate sie langsam gar. Richte sie auf die Platte an und gib in einer Tunkenschale eine Remouladentunke dazu.

Gebeizte Feldhühner

Man legt einige gereinigte alte Feldhühner in eine Schüssel, drückt den Saft von 2 Zitronen darauf, gibt $\frac{1}{2}$ Glas Weinessig, Zwiebel, gelbe Rüben, Nelken, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz darüber, läßt sie so zwölf Stunden liegen und wendet sie öfters um. Dann nimmt man sie samt dieser Marinade in eine Kasserolle und dünstet sie unter fleißigem Be-

gießen weich, macht eine kräftige braune Tunke, in der man den Braise-
saft mit einkochen läßt, schneidet, wenn man hat, einige rohe, geschälte
Trüffeln in Scheiben und läßt sie in der Tunke $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Hierauf
werden die Feldhühner in Scheiben geschnitten, die Tunke mit 1 Kelch
Madeira aufgezogen und darüber angerichtet.

Gebratene Haselhühner

werden wie die Feldhühner behandelt.

Gebratene Birkhühner

ebenso.

Fasan, gebraten

Die Fasane sollen erst am Tage ihrer Verwendung oder den Abend
vorher gerupft werden, nachdem man sie zuvor 8 bis 10 Tage mit ihren
Federn an einem luftigen, kühlen Orte hängen ließ. Ist der Fasan aus-
genommen, reibt man ihn mit einem Tuche aus, sengt und dressiert ihn,
umbindet ihn mit einer Speckschwarte, reibt ihn mit Salz ein und gibt ihn
in eine Bratpfanne mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Zwiebel und gelben Rübenscheiben
und brät ihn unter fleißigem Überträufeln gut saftig. Nachdem der Fasan
transchirt ist, wird er mit einer entfetteten Tunke serviert.

Fasan, gespickt und gedämpft

Reinige den Fasan, senge ihn und spicke die Brust und beide Schlegel
mit feingeschnittenem Speck, dressiere und salze ihn und umbinde ihn mit
Speckschwarte; lege nun den Fasan auf Speckschnitten in eine dazu passende
Kasserolle mit einigen Scheiben rohem Schinken, etwas rohem Kalbfleisch,
Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Gewürz, gib 1 Glas guten weißen Wein
oder Madeira und $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser darüber, decke ein mit
Butter bestrichenes Papier darauf und lasse den Fasan zugedeckt langsam
dämpfen. Dann legt man ihn heraus, nimmt das Fett von der Tunke ab
und gibt etwas guten Fleischextrakt dazu, läßt sie aufkochen, schneidet den
Fasan in Stücke, legt sie auf eine Platte und gibt die Tunke durch ein Sieb
darüber.

Fasan, gefüllt

Mache eine Fülle von 1 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch,
beides fein gehackt, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälten Trüffeln, die zuvor in $\frac{1}{2}$ Pfund
geschabtem Speck und $\frac{1}{2}$ Glas Madeira weich gedämpft wurden, menge
alles mit Salz und Pfeffer durcheinander, fülle damit den Kropf eines rein
geputzten, abgesengten Fasans und streiche mit dem Rest der Farce das
übrige Inwendige des Fasans aus, dressiere ihn gut und nähe ihn zu, binde
Speckschnitten auf die Brust, salze ihn und brate ihn saftig.

Fasan mit Sauerkraut

Hierzu kann man ältere Tiere, deren Fleisch sich zum Braten nicht mehr
so gut eignet, verwenden. Man richtet den Fasan wie die vorhergehenden

zu, dressiert ihn, belegt ihn mit einer Speckschwarte, umschnürt ihn mit Bindfaden und läßt den Fasanen am Spieß oder in der Pfanne leicht anbraten. Unterdessen nimmt man eine entsprechende Portion Sauerkraut, dämpft es mit länglich geschnittenen, in Butter gedämpften Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und kocht den Fasan vollends darin weich. Beim Anrichten wird das Fleisch entschnürt, transchiert, in die Mitte einer Platte geordnet und das Kraut um die Fleischstücke garniert.

Schnepfen, gebraten

Die Schnepfen, die einige Tage an einem lustigen Orte gehangen haben, werden gerupft; dann zieht man die Kopfhaut ab, schneidet den unteren Schnabel weg, zieht den Schlund und die Gurgel heraus, sticht die Augen aus, sengt die Schnepfen und nimmt sie aus. Die Eingeweide legt man einstweilen auf die Seite, dann schiebt man die Schlegel rückwärts den Flügeln zu und steckt den Schnabel durch den Schlegel der rechten Seite, daß er auf der linken Seite herauskommt, legt Speckschnitten auf die Brust, salzt sie und bratet sie mit Butter saftig. Die Eingeweide, Herz und Leber (der sog. Schnepfendreck) wiegt man mit etwas Speck, Zwiebeln und Petersilie fein, dünstet es in einem Stück Butter mit 1 Löffel voll Mutschelmehl, $\frac{1}{2}$ Glas rotem Wein, verrührt es mit 1 Eidotter, Salz und Pfeffer, bestreicht runde, ausgestochene Brotschnitten damit, gibt diese in ein mit Butter dick bestrichenes Geschirr, läßt sie im Ofen gar werden und garniert beim Anrichten die Schnepfen damit.

Die Magen der Schnepfen sind wegen ihres bitteren Geschmacks nicht zu gebrauchen.

Schnepfen, gefüllt

250 Gramm Trüffeln werden gewaschen, gebürstet, rund geschält, die Abfälle mit 2 bis 3 Schalotten, Petersilie und Zwiebeln, dem Eingeweide (mit Ausnahme des Magens) gehackt und dies alles mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschabtem Speck, den Trüffeln und etwas Salz $\frac{1}{4}$ Stunde, zugedeckt, gedämpft und in die gereinigten, ausgenommenen Schnepfen gefüllt; die werden zugenäht, gesalzen, dressiert, mit Speck umbunden und entweder am Spieße oder in der Pfanne mit Butter gebraten, was etwa 20 Minuten braucht. Unterdessen macht man eine gute Trüffeltunke und serviert sie dazu.

Die in diesem Rezept beschriebene Fülle reicht für zwei Schnepfen.

Befassinen (Sumpfschnepfen)

werden wie die andern Schnepfen behandelt.

Gebratener Auerhahn

Zum Braten eignen sich bloß die jungen Auerhähne; ältere sind in Pasteten zu gebrauchen. Man rupft den Auerhahn bis zum Hals (welcher beim Anrichten nebst dem Kopf auf die Platte gelegt wird), nimmt ihn gut aus, sengt ihn ab und legt ihn 1 bis 2 Tage in eine Beize; dann wird

er schön dressiert, die Brust gut mit Speckschnitten belegt, umbunden und wie das übrige wilde Geflügel saftig gebraten.

Krammetsvögel, gebraten

Rupfe sie rein, ziehe ihnen die Haut am Kopfe ab und schneide den unteren Teil des Schnabels weg. Dann ziehe den Schlund mit der Gurgel heraus, drehe die Füße unter dem Rücken zusammen und stecke den linken Fuß durch die Augenhöhle, so daß der Kopf auf der Seite liegt, senge sie ab, binde dünne Speckschnitten auf die Brüste, nimm sie mit Wacholder und Salz in eine Kasserolle und brate sie in $\frac{1}{4}$ Stunde mit Butter gar. Sie werden nicht ausgenommen.

Krammetsvögel in Rahmtunke

Reinige 6 Krammetsvögel, senge sie ab und schneide sie in der Mitte durch, nimm die Eingeweide heraus, wirf die Magen weg und hacke das Eingeweide ganz fein. Dann gib in ein Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebel und Wurzelwerk, das klein gehackte Eingeweide, die Vögel und Salz, decke sie zu und lasse sie gar dämpfen, nimm sie heraus, gib zu dem Fond 2 Kochlöffel voll Mehl und $\frac{3}{4}$ Liter guten sauren Rahm, lasse dies gut kochen, passiere die Tunke durch ein Sieb und richte sie mit den Vögeln an.

Krammetsvögel auf dem Rost

Nimm eine beliebige Anzahl Krammetsvögel, reinige und senge sie ab, schneide die Füße und den Hals ab, stecke die Schlegelchen ein, schneide sie auf dem Rücken auf, drücke sie aneinander und nimm das Eingeweide heraus, brich den Brustknochen durch, klopfe sie etwas breit, und wiege Petersilie, Schalottenzwiebel und das Eingeweide, ohne den Magen, recht fein. Dünste alles mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich, gib die Krammetsvögel mit etwas Salz hinzu, lasse sie auf dem Feuer zugedeckt langsam ein wenig schwitzen und alsdann die Vögel darin erkalten, nimm sie heraus, wälze sie in Mutschelmehl um, drücke es ein wenig an, backe sie auf einem Rost schön hellbraun, lege sie auf die Platte und gib einen guten Fleischextrakt mit dem Saft einer Zitrone dazu.

Krammetsvögel-Ragout

Die gereinigten und abgesengten Krammetsvögel werden in einer Kasserolle mit Butter, einigen Scheibchen rohem Schinken, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Salz und Zwiebel auf einem Kohlenfeuer langsam durchgeschwitzt, dann mit 1 Löffel voll guter, brauner Tunke aufgefüllt und $\frac{1}{2}$ Liter Wein nebst der abgeschälten Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone dazugegeben. Dann läßt man sie vollends gar kochen. Sofort richtet man die Krammetsvögel an und gibt die Tunke durch ein Sieb darüber.