

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

VI. Zahmes und wildes Geflügel

urn:nbn:de:bsz:31-106702

175. Kaninchenpfeffer.

Das Fleisch wird in passende Maoutstücke gehauen und mehrere Tage wie Sauerbraten mit einigen Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern in kochendem Essig geleast. Dann wird es in Wasser und etwas Salz abgeschäumt, der Essig mit den Gewürzen hinzugegossen nebst vielen kleingeschnittenen Zwiebeln, und das Fleisch darin gar gekocht. Eine halbe Stunde vorher wird die Sauce mit in Butter braun gemachtem Mehl recht gebunden gemacht und ein Löffel Birnkraut (Sirup) dazu gegeben.

Auf diese Weise zubereitet ist das Kaninchenpfeffer dem Ganspfeffer sehr ähnlich, das Fleisch aber ist trockener.

176. Froschschenkel zu braten.

Man läßt diese $\frac{1}{4}$ Stunde mit Salz stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, marinirt sie mit Zitronensaft, least sie dann zum abtrocknen auf ein Tuch, schwenkt sie in Weizmehl und tunkt sie in Eier, wälzt sie in gestoßenem Semmel und backt sie in heißgemachter Butter $\frac{1}{4}$ Stunde gelb.

177. Froschschenkel-Magout.

Hierzu werden die Froschschenkel mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß geleast, mit einem Besen gepeitscht und gut gewaschen. Dann läßt man einen Stuch Butter zergehen, least sie nebst einigen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie zugedeckt beinahe gar. Man stäubt nun etwas Mehl darüber, gibt gute Bouillon, Muskat und einige Zitronenscheiben daran und richtet sie, mit einigen Eidottern abgerührt, zierlich an. Auch können Weißbrotklößchen, in Bouillon oder gesalzenem Wasser aufgeköcht, zwischen das Fleisch gelegt werden.

VI. Zahmes und wildes Geflügel.

178. Puter zu braten.

Wenn der Puter nach den Vorbereitungsregeln A Nr. 5 zwei bis drei Tage vorher geschlachtet und vorgerichtet ist, so wird derselbe vor dem Gebrauch aufbehoen, nach Belieben gespickt oder ungespickt mit der Farce A Nr. 12 oder 13 gefüllt. Dann streut man etwas feingeriebenes Salz darüber, least dünne Speckscheiben auf die Brust, brinat ihn in einer sehr saubern Bratenpfanne mit reichlich Butter und Wasser, fest zugedeckt, aufs Feuer und läßt ihn in kurzer Brühre etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden oder solange nicht zu stark, doch ununterbrochen kochen, bis das Fleisch beinahe mürbe

geworden ist. Darauf gießt man die Brühe in ein Geschirr, legt ein reichlich Stück Butter in die Pfanne, stellt sie in einen heißen Ofen und läßt den Buter unter häufigem Begießen, was unbedingt notwendig ist, vollends weich und gelb, nicht braun werden. Die Brühe wird nach und nach hinzugegossen. Beim Anrichten rührt man 2 Teelöffel Mehl einige Minuten lang in der Bratpfanne, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Sauce sämiger wird, wobei das in der Pfanne sich Angesezte los und zusammengerührt werden muß. Sollte etwas Salz fehlen, so füge man es hinzu, auch kann man 1 Eßlöffel Sahne hinzurühren. Unterdes gibt man dem Buter eine Zitronenscheibe in den Schnabel und legt einige feine Zitronenscheiben um die Schüssel.

Ein junger Buter bedarf zum Weichwerden $2\frac{1}{2}$, ein älterer 3 Stunden.

179. Buter mit einer Fleisch-Farce.

Zu dieser Fülle nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund gehacktes Kalbfleisch ohne Sehnen, $\frac{3}{4}$ Pfund recht durchgewachsenes Schweinefleisch, ebenfalls fein gehackt, $\frac{1}{2}$ Obertasse geschmolzene Butter, 3 Eier, von welchen 2 Eweiß zu Schaum geschlagen und zuletzt durchgemischt werden, 200 Gr. zwei Tage altes in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, 15 Gr. gereinigte und geschnittene Morcheln (A Nr. 16), 4 Stück halbgar gekochte und abgezogene Brieschen, welche man dazwischen legt, Salz und Muskat. Auch nach Belieben gehackte Petersilie und gehackte Sardellen.

Diese Farce wird in den Kropf und den Leib des Buters gefüllt, derselbe nach vorhergehender Vorschrift gebraten oder in einer Braise (siehe Vorbereitungsregeln A Nr. 61) wie Kapapane à la Braise zubereitet.

Auf diese Weise gefüllt, reicht der Buter für eine große Gesellschaft hin und kann warm oder kalt zur Tafel gegeben werden.

180. Eine Buterhenne in Frikasséesauce.

Die Henne wird wie zum Braten vorgerichtet, die Beine kann man, wie in den Vorbereitungsregeln A Nr. 5 angegeben worden, in die Haut schieben. Dann setzt man dieselbe mit kalter Butter und einigen Schalotten aufs Feuer, läßt sie fest zugedeckt langsam gelb werden, gießt etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt etwas Zitronenschale, doch nur das gelbe, Muskatblüte, etwas Dragon daran und $\frac{1}{2}$ Stunde später viel Champignons, und läßt sie in kurzer Brühe, fest zugedeckt, gar schmoren. Unterdes sorgt man für etwas kräftige Fleischbrühe, gibt $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gelbgeschwitztes Mehl, nach Be-

Lieben auch gefüllte Krebsnasen, Pistazien, Spargel oder Blumenkohl (siehe A Nr. 19—23) hinein, läßt alles weich werden, aber nicht im mindesten zerfochen, nimmt das Fett von der Buttersauce, fügt dann die gekochte Sauce, welche wie jede Frikasséesauce sehr gebunden sein muß, nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne hinzu, rührt dieselbe mit 2 Eidottern und Krebsbutter ab und richtet die Puterhenne mit Weißbrot-, Kalbfleisch- oder Schwammkloßchen, in Wasser und Salz aufgekocht, in ihrer Sauce zierlich an. Man reicht Schnitten von Blätterteig dazu und gibt dies Gericht statt Pastete.

181. Kapaunen zu braten.

Derselbe wird zubereitet wie Puter und, je nachdem er jung ist, 1—1½ Stunden langsam und saftig gebraten.

182. Kapaun à la Braise mit Austern.

Ist der Kapaun nach Vorbereitungsregeln A Nr. 5 b vorge richtet, so lege man Speckscheiben in einen Topf, darauf in Scheiben geschnittenen Sellerie, Möhren, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Schalotten, rohen magern Schinken, grobes Gewürz und Salz, zuletzt den Kapaun, fülle Bouillon hinzu und lasse ihn langsam gar, jedoch nicht zu weich kochen. Man gebe ihn mit einer Austern-, Champignons-, Kapern- oder Krebsauce zur Tafel. Siehe Braise A Nr. 59.

183. Polenta.

Man bringe ein gutes Huhn, sauber vorgerichtet, mit Salz, wie zur Suppe, doch mit weniger Wasser, aufs Feuer (siehe Hühnersuppe B Nr. 17), schäume es gut ab, gebe ein Stück Butter hinzu und lasse es zugedeckt langsam kochen. Unterdes koche man Perlgrauen (Perlgerste) mit der Hühnerbrühe, welche nach und nach hinzugefüllt wird, recht weich und zuletzt so schlank, daß man zum Essen dieses Gerichts einen Eßlöffel der Gabel vorziehen möchte. Das weichgekochte Huhn wird danach ganz oder sauber tranchiert in die Mitte einer Schüssel gelegt und die Perlgrauen um dasselbe angerichtet. Es kann braune Butter darüber gegeben werden, doch ist es eben nicht notwendig.

Diese kräftige, leicht zu verdauende und wohlschmeckende Speise, welche auch mit Rindfleisch gekocht werden kann, wird als Gemüse und Fleisch, auch als Mittelschüssel gegeben.

184. Junge Hahnen (Rücken) zu braten.

Die jungen Hahnen werden am wohlschmeckendsten in einem Geschirr mit fest schließendem Deckel, dessen Weite dem Inhalt angemessen sein muß; ein zu weiter Topf taugt nicht. Das Spicken

ist sehr zu empfehlen, doch kann das Geflügel auch anders recht saftig gebraten werden.

Nachdem die Hähnen nach Abschnitt A Nr. 5 b vorgerichtet, inwendig sehr sauber gewaschen, die Beine in den Leib geschoben und gut abgepült sind, streue man etwas feingemachtes Salz darüber, nicht zu viel, weil die Butter einiges Salz enthält, schiebe ein Stück Butter in den Leib, lege sie mit guter Butter dicht nebeneinander in den Topf und brate sie zugedeckt, besonders anfangs, auf langsamem Feuer, unter häufigem Begießen und Umdrehen, bis sie weich und gelb geworden sind, was etwa $1\frac{1}{4}$ höchstens $1\frac{1}{2}$ Stunde erfordert, wobei man, sobald sie weich genug geworden sind, den Deckel entferne. Nach den Anforderungen an die feinere Küche darf das Geflügel nicht zu stark gebraten, nicht braun sein, sondern muß eine schöne hochgelbe Farbe erhalten, ohne daß es die Spuren von geschmortem Geflügel trägt.

Reichlich $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Weichwerden streue man feingestoßenes Reibbrot darüber, welches das Ansehen der Hähnchen und den Wohlgeschmack der Sauce erhöht. Dann aber muß letztere ohne Zusatz angerichtet werden. Statt des Reibbrots kann man auch dicke süße Sahne nach und nach hinzugeben (das Feuer kann alsdann etwas stärker sein), die Hähnchen fleißig begießen und beim Anrichten die gelbbraunliche Sauce mit wenig kaltem Wasser recht zusammenrühren, wodurch sie gebunden wird. Übrigens darf bei Geflügel auch die Sauce nicht braun sein, weil dadurch das Feine verloren geht.

185. Gebackene Hähnchen in Sauce. Eine feine Vor- und Mittelschüssel.

Die Hähnchen werden, nachdem sie vorgerichtet sind, der Länge nach durchgehauen und, wie vorstehend, zart und saftig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, macht in der zurückgebliebenen Butter Mehl gelb, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons, etwas Muskat und Zitronenscheiben hinzu und kocht solches zu einer dicken Sauce. Nachdem man dieselbe mit Eidottern abgerührt hat, füllt man etwas erhöht die Höhlung der halben Hähnchen damit, setzt sie nebeneinander in eine Backschüssel und diese $\frac{1}{4}$ Stunde in den Backofen, worauf sie ohne weiteres angerichtet werden.

186. Junge Tauben zu braten.

Diese werden nach A Nr. 12 gefüllt und wie Hähnchen gebraten. Sind aber die Tauben nicht jung, so ist es besser, sie mit Butter und etwas Wasser fest zugedeckt aufs Feuer zu setzen und langsam schmoren zu lassen, wobei sie zuletzt etwas gelblich gemacht werden.

187. Feines Frikassée von Hähnchen (Rüden), Kapauern oder Tauben mit Krebsen.

Man schneide die Hähnchen in vier, die Tauben der Länge nach in zwei Teile, Kapauere werden nicht zerschnitten, dann stelle man sie, mit etwas Salz und reichlich frischer Butter, fest zugedeckt auf schwaches Feuer, lege sie nach einer Weile auf die andere Seite und füge nach $\frac{1}{2}$ Stunde kochende Bouillon einige Zitronenscheiben, aus welchen die Kerne genommen hinzu und lasse sie zugedeckt langsam, doch nicht zu weich kochen, $\frac{1}{4}$ Stunde vorher gebe man folgende Zutaten ins Frikassée, deren Vorrichtung im Abschnitt A. Nr. 19—23 nachzusehen ist. Kalbsbrieschen, gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Würstchen, sowie auch beim Anrichten in Bouillon oder in gesalzenem Wasser gar gekochte Weißbrotflößchen, Austern, Krebschwänze und Krebsbutter. Die Sauce werde mit einigen Eidottern abgerührt. Recht fein angerichtet, wird diese Schüssel mit Schnitten von Blätterteig zur Tafel gebracht und vertritt die Stelle einer Pastete.

Was man von den bemerkten Zutaten nicht haben kann, das lasse man weg. Ein gewöhnliches Frikassée wird ebenso gemacht, nur daß die feineren Zutaten wegbleiben und kochendes Wasser statt Bouillon hinzugegossen wird.

188. Hühner-Frikassée mit Krebsen in Reis, anstatt einer Pastete.

Man kocht 30—40 Krebse, bricht das Fleisch aus Scheren und Schwänzen und stößt die Schalen mit frischer Butter im Mörser nicht ganz fein, kocht sie so lange, bis die Butter rot wird, gießt Fleischbrühe hinzu und das Ganze durch ein Haarsieb. Auch kocht man $\frac{3}{4}$ —1 Pfund abgerührten Reis in Milch ganz steif und gibt etwas Salz dazu. Zugleich hat man ein feines Hühner-Frikassée, zu welchem man die Krebsbouillon nach vorhergehender Angabe gebraucht, mit Brieschen, Wiener Würstchen, Krebschwänzen und Krebsflößen nach N. Nr. 2 bereitet. Dann richtet man den Reis in Form eines Puddings auf einer tiefen Schüssel an, macht in der Mitte eine Höhlung, so groß, daß das Frikassée ohne Sauce hinein gegeben werden kann. Ist dies geschehen, so streicht man die Öffnung wieder zu und den Reis glatt, gibt geschmolzene Krebsbutter darüber und läßt denselben im Ofen gelb werden, während man ihn zuweilen mit etwas Sauce begießt. Die übrige Sauce muß unterdes durchgekocht und mit Zitronensaft oder Wein, Eidottern und Krebsbutter abgerührt sein. In den Reis wird bei Tische eine runde Öffnung geschnitten, einige Löffel Sauce hineingefüllt und die übrige dazu gereicht.

89. Ein feines braunes Ragout von Hähnchen (Küfen), Tauben oder Dohsenzunge.

Man rechnet auf 12 Personen 4 Hähnchen oder 8 Tauben oder 1 Dohsenzunge. Hähnchen und Tauben werden wie in Nr. 186 vorgerichtet, in Butter gar gedämpft. Die Zunge wird behandelt, wie es beim Zungen-Ragout bemerkt worden. Dann rührt man ein Ei groß frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun, doch darf es ja nicht brenzlich werden. Dieses Mehl wird mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gar gemacht ist, oder wenn das Ragout von Zunge gekocht wird, mit etwas Zungenbrühe, angerührt und mit brauner Kraftbrühe, wie sie in den Vorbereitungsregeln Nr. 15 beschrieben ist, nachgefüllt, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, woraus die Kerne genommen, dazu gegeben, nebst etwas gestoßenem Gewürz und Salz. Wenn dies kocht, wird nach Belieben von Folgendem hinzugetan: Eine kleine Hand voll Morcheln, eben so viel in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons, 6—8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffel, $\frac{1}{2}$ Pfund Brieschen, $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien, $\frac{1}{2}$ Pfund in Butter gebratene kleine Saucissen Klöße, die aus $\frac{1}{2}$ Pfund feingehacktem Fleisch ausgerollt sind, $\frac{1}{2}$ Tasse Kapern und ein Eßlöffel voll Pistazien. Wie das alles vorgerichtet wird und wie lange es im Ragout kochen muß, ist in den Vorbereitungsregeln mitgeteilt. Zugleich wird auch das Fleisch ins Ragout gelegt und, nachdem es $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht hat, angerichtet. Die Sauce muß etwas dick, recht kräftig sein und nur einen kleinen Geschmack von Säure haben.

Die Klöße würden, in der dicken Sauce gekocht, nicht so locker werden; es ist daher besser, sie in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser einige Minuten oder so lange zu kochen, bis sie inwendig nicht mehr rot sind, und dann ins Ragout zu legen.

190. Gebackene Hähnel. (Süddeutsche Küche.)

Nachdem die 6—8 Wochen alt gewordenen Hähnchen gepuht und gewaschen sind, hält man sie eine Minute in heißes, darauf in kaltes Wasser, teilt sie der Länge nach mit einem scharfen Messer in 2 Teile, nimmt den Rückgratknochen heraus und schneidet sie dann der Breite nach durch, damit man von jedem Hähnchen 4 Teile erhält. Diese werden mit wenig feingemachtem Salz bestreut, in feinem Mehl umgedreht, in Eier getunkt, dann in Semmelkrumen stark umgedreht und sofort in reichlichem Schmalz, welches nicht gar zu heiß gemacht werden darf, goldbraun gebacken. Man kann jedesmal 8 Stück in das heiße Schmalz legen, wobei die

Pfanne vorsichtig leicht bewegt wird, damit ein Anbrennen verhütet werde. Sie bedürfen nur etwa 2 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein. Dann legt man sie zum Abtröpfeln des Fettes so lange auf einige Brotschnitten, bis die übrigen Teile gebacken sind, läßt auch eine Hand voll grüne Petersilie, welche gewaschen und in einem Tuche abgetrocknet ist, im Schmalz gelb backen, doch muß man, um ein zu starkes Aufbrausen zu verhüten, die Pfanne vorher vom Feuer nehmen. Danach werden die Hühnchen auf eine erwärmte Schüssel, nach der Mitte höher, angerichtet und mit der gebackenen Petersilie, welche mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, bekränzt, wobei auch ein Sträußchen Petersilie darauf gelegt wird.

191. Junge Hühner mit Sauce.

Man setzt sie mit wenig kochendem Wasser, Salz, einem reichlichen Stück Butter und etwas Petersilienwurzel aufs Feuer, und läßt sie, gut abgeschäumt, nicht zu weich kochen. Dann macht man von der Hühnerbrühe eine Kapern-, Champignons-, Sardellen- oder Krebsauce und richtet sie über die Hühner an.

192. Hühner in Reis.

Die Hühner werden in Wasser und Salz abgeschäumt und mit einem Stück Butter gar gekocht. Unterdes brüht man Reis ab, füllt von der Hühnerbrühe hinzu und kocht ihn langsam weich, aber nicht breiig. Eine halbe Stunde vorher gießt man die übrige Hühnerbrühe nach, damit derselbe nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner zerlegt, recht heiß in der Mitte der Schüssel geordnet, der Reis ringsum angerichtet und auf Wunsch die Schüssel mit Weißbrotflößchen garniert.

193. Ente zu braten.

Dieselbe kann nach Belieben gefüllt oder ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man entweder: 4 Teile geschnittene Apfel und Korinthen, oder, was vorzuziehen ist, man hackt Herz, Lunge, Magen und Leber fein, gibt ein Ei, dick weichgerührte Butter, 2 Eier, 150 Gramm in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatnuß und Salz hinzu. Auch kann man nach englischem Brauch die Ente mit Zwiebeln, Salbei, Weinraute und Salz füllen.

Die Ente wird mit etwas Salz eingerieben, mit reichlich Butter aufs Feuer gebracht und langsam, je nach dem Alter, 2 bis 2½ Stunden, fest zugedeckt, gebraten, wobei, wenns nötig wäre, zuweilen ein Guß kochendes — nicht kaltes — Wasser seitwärts

hinzugefügt wird. Das Begießen darf nicht veräuimt werden. Ist die Ente ganz weich und gelblich gebraten, so wird die Sauce gemacht, wie es beim Buter bemerkt worden ist.

194. Ente mit Zwiebeln zu dämpfen.

Man schäumt die Ente in Wasser und Salz ab, gibt zu zwei derselben einen Suppenteller voll geschnittener Zwiebeln, etwas Weißbrot, auch Dragon, wenn man ihn gerade hat, und kocht sie darin ganz weich. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit Zitronenscheiben durchgekocht und über die Enten angerichtet.

195. Ente mit Rotwein.

Die Ente wird mit Butter und einigen geschnittenen Zwiebeln gelb, aber nicht zu braun gemacht, damit die Butter ihren guten Geschmack behält, dann gießt man kochendes Wasser hinzu, gibt etwas Zitronenschale, Nelken, Kardamom und Salz daran, später geschwitztes Mehl, etwas braune Kraftbrühe und beim Anrichten ein großes Glas Rotwein nebst einigen Zitronenscheiben. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein; Trüffeln darin gekocht, verfeinern sie.

196. Ente auf französische Art.

Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, darauf eine Hand voll Petersilie, 3—4 Zwiebeln und einige Schwarz- oder gelbe Wurzeln, läßt die Ente darin gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und ein wenig Rotwein, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

197. Ente mit Alöfen. Vor- und Mittelschüssel.

Die Ente wird in einen passenden Topf auf einige Speckscheiben gelegt und Folgendes hinzugefügt: Pfefferkörner, Nägelchen, 2—3 Lorbeerblätter und einige Zwiebeln. Dann deckt man den Topf fest zu und läßt die Ente auf mäßigem Feuer dämpfen, wobei sie einmal auf die andere Seite gelegt wird. Nach Verlauf von einer halben Stunde seihet man die Brühe durch ein Sieb, legt die Ente wieder in den Topf und fügt dann Morcheln, kleingeschnittene Zitronenschale und so viel Fleischbrühe hinzu, daß die Ente darin weich kochen kann. Unterdes macht man ein Drittel der Farce A. Nr. 12, fügt noch etwas Nelkenpfeffer, Leber,

Herz, Lunge und Magen der Ente, fein gehackt, hinzu und rollt Klößchen davon auf. Darauf wird die Sauce mit in Butter gelb gemachtem Mehl oder mit in Butter geröstetem Weißbrot sämig gemacht, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinzugegeben und die Ente noch ein wenig darin gedämpft. Während dieser Zeit kocht man die Klößchen in Bouillon oder gesalzenem Wasser, garniert damit die angerichtete Ente und gibt die Sauce darüber hin.

198. Gedämpfte Ente in brauner Sauce.

Man nehme zu einer ausgewachsenen jungen Ente $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, ein Ei groß Butter, 6 Schalotten, das nötige Salz und lasse sie fest zugedeckt langsam weich schmoren, damit die Sauce nicht zu stark einkoche. Wenn die Ente gar ist, rühre man 1 Eßlöffel voll in Butter gebräuntes Mehl, $\frac{1}{2}$ —1 Glas Wein, etwas Zucker hinzu und lasse die Ente noch eine Weile darin schmoren.

199. Ente in Gelee.

Die Anweisung ist im Abschnitt L. Nr. 16 zu finden.

200. Gänsebraten.

Hat man die Gans nach A. Nr. 5 zum Braten vorgerichtet, so füllt man den Leib mit in 4 Teile geschnittenen Äpfeln ohne Kernhaus, welche man auch mit Rosinen oder Korinthen oder mit getrockneten abgebrühten Zwetschgen vermischen kann. Auch wird dieselbe in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz gefüllt. Dann näht man die Öffnung zu, legt die Gans in die Bratenpfanne, salzt sie, gibt Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzu gegossen wird. Die Gans muß recht knusperig, gelbbraunlich, nicht zu braun gebraten werden und die Sauce ebenfalls eine hellbraune Farbe erhalten. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce wie beim Puter fertig.

Zeit des Bratens $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

201. Gans in Gelee.

Findet sich in L. Nr. 17—19.

202. Gänsefchwarz auf westfälische Art.

Man nimmt hiezu alles das, was nicht zum Gänsebraten gehört, nämlich: Hals, Flügel, Beine (letztere werden in heißes Was-

fer gelegt und abgezogen), Leber, Herz, Lunge und Magen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das übrige ebenfalls geteilt. Soll das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit nicht zu vielem Wasser und Salz abgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken, auch nach Belieben mit zwei Hand voll abgebrühter Pflaumen gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun und gibt solches, mit der Brühe angerührt, auch Essig, ein Stück Zucker oder so viel Sirup dazu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack erhält. Hat man Gänseblut, so wird dieses eben durchgekocht, wodurch das Gänsefleisch sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt. übrigens muß dieselbe etwas dick, auch reichlich sein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben.

Es werden Kartoffeln dazu geessen.

Das Blut wird beim Schlachten der Gans aufgefangen, mit Essig gerührt und kann um Martini 3, späterhin bei größerer Kälte bis zu 8 Tagen, offen stehend, an einem kalten Ort aufbewahrt werden, ohne Essig aber würde es bald verderben.

203. Gänselein oder Gänsefleisch auf Stettiner Art.

Das Fleisch, wie es im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, wird in Wasser und Salz ausgeschäumt und in nicht zu langer Brühe gar gekocht. Dann macht man Butter gelb, schwitzt darin einige feingehackte Zwiebeln, läßt auch Mehl darin gelblich werden und gibt dies mit Brühe feingerührt zum Fleisch, würzt es scharf mit Pfeffer und Thymian und läßt es noch einige Minuten in der recht runden, kräftigen Sauce kochen.

204. Gänselein mit schwarzer Brühe auf mecklenburgische Art.

Oben benanntes Gänsefleisch wird, wenn es nicht hinreicht, mit in Stückchen geschnittenem Schweinefleisch in Wasser und Salz abgeschäumt und in kurzer Brühe gar gekocht. Dann werden geschälte und in Viertel geschnittene Birnen, aus welchen das Kerngehäuse entfernt ist, mit der durchgeseibten Brühe des Fleisches weich gekocht, das mit Essig vermischte Blut, Pfeffer und Nelkenpfeffer und etwas Zucker hinzugefügt. Nachdem die Birnen in der dicklichen Brühe einigemal aufgekocht und umgeschwenkt sind, legt man das Fleisch in eine Schüssel und richtet die Birnen mit der Brühe darüber an. Auch kann man Weißbrotklöße in gesalzenem Wasser kochen und zwischen die Birnen legen, was recht schmackhaft ist und zugleich die Portion vergrößert.

Hat man nicht so viel Gänseblut, als zum Dickmachen der Sauce erforderlich ist, so kann man sich mit in Butter geschwitztem Mehl aushelfen.

205. Gänse-Ragout.

Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, samt Herz, Magen, Lunge und Leber in Wasser und Salz abgeschäumt, mit einigen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone — die Kerne entfernt — und mit einer Prise feingestoßenem Pfeffer weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so fügt man in Butter braun gemachtes Mehl, Essig und einen halben Löffel Sirup oder ein Stückchen Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das Gänseblut. Soll es ein weißes Ragout sein, so wird das Mehl gelb geschwitz und bleibt Essig, das Süße und Gänseblut weg, und wird die Sauce mit Muskat und einem Eidotter abgerührt.

206. Fasanen, Reb- oder Feldhühner und Wirlhühner zu braten.

Nachdem solche nach A. Nr. 5 e. zum Braten vorgerichtet, bei ersteren die Köpfe mit einem Papier vorsichtig zugebunden sind, werden sie entweder fein gespickt oder man bindet dünne Speckscheiben auf die Brust, streut ein wenig Salz darüber, brät sie am Spieße, oder in einem irdenen Gefäße auf dem Feuer, fest zugedeckt, recht aufmerksam etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde, während man sie fleißig begießt und zuweilen etwas süße Sahne hinzufügt. In Ermangelung der Sahne kann man sich mit frischer Milch aushelfen.

207. Rebhühner auf sächsische Art.

Nachdem die Rebhühner wie im Vorhergehenden vorgerichtet sind, wird die Brust fein gespickt, wenig Salz darüber gestreut, eine Scheibe Speck darauf gelegt und jedes Huhn mit 2 Weintraubenblättern zugebunden. Danach legt man die Rebhühner in kochende Butter und läßt sie zugedeckt nicht zu stark braten, indem man nach und nach etwas Wasser hinzugießt. Nach Verlauf von $1\frac{1}{2}$ Stunde gibt man löffelweise saure Sahne darüber, sowie auch zuletzt etwas gelbbraun gemachte Butter. In Ermangelung der Sahne kann man beim Braten statt Wasser frische Milch anwenden, und etwas durchgeseibte Semmel, in Butter gelb gemacht, hinzufügen.

Speck und Weinblätter, welche sich beim Braten ablösen, legt man beim Anrichten darauf.

Um Rebhühner zu braten, werden sie nicht gewaschen, nur innen ausgerieben mit einem Tuch, mit Bindfaden dressiert, mit Speck umwickelt und ungefähr nach der Größe derselben 10—15

Minuten im heißen Ofen gebraten unter öfterem Begießen. Alsdann aufgebunden und auf gebratene Weißbrotschnitten mit dem Speck und Brühe serviert.

208. Kalte Feldhühner mit Sauce.

Man schneidet die kalten Hühner in vier Teile, legt sie zierlich auf eine passende Schüssel und gibt folgende Sauce darüber hin: 3—4 Eßlöffel feines Salatöl, 2—3 Eßlöffel weiße Gelee von Kalbsfüßen, 2 Eßlöffel Dragonessig, sehr fein gehackte Schalotten und Dragon, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbindet und eine dicke Sauce geworden ist.

209. Schnepfen und Bekassinen.

Sind dieselben nach A. Nr. 5 f. zum Braten fertig, werden Speckscheiben auf die Brust gebunden, dann setzt man sie mit kalter Butter aufs Feuer und läßt sie 20 Minuten braten. Zugleich röstet man dünne Schnittchen Weißbrot, legt sie unter die Schnepfen, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, mit etwas Butter, Speck, etwas Reibbrot, 1 Eigelb und Gewürz fein hacken, auf geröstete Weißbrotschnittchen streichen und solche im Ofen gelb braten lassen. Dies sogenannte Schnepfenbrot wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und die Schnepfen darauf gelegt.

210. Auerhahn.

Als Braten ist nur junges Auerwild zu empfehlen, da alte Auerhähne, auch wenn sie, was zum Weichwerden des Fleisches empfohlen wird, 8—10 Tage in einem Sacke 2—3 Fuß tief in die Erde gegraben werden, mit seltenen Ausnahmen hart und zähe bleiben und deshalb am besten zu Ragout oder Frikassee verwandt werden. Der Auerhahn wird mit nachstehend bemerkter Farce gefüllt: Ein Stück gutes Kalbfleisch und etwas roher Schinken nebst dem Fett werden fein gehackt, dann fügt man hinzu: einige gestoßene Gewürznelken, etwas dicke süße Sahne, Salz, geriebenes Weißbrot und das zum Schaum geschlagene Weiße der Eier. Dieses alles wird gut gemischt, der Auerhahn damit gefüllt und derselbe wie Puter gebraten.

211. Wilde Enten.

Sie werden vorgerichtet wie zahme Enten und wie diese gebraten.

212. Krametsvögel.

Sie werden nach A. Nr. 5 g. vorgerichtet, nicht ausgenommen und gut gewaschen. Man setzt sie mit viel Butter, am besten in

einem irdenen Gefäß, dicht neben einander gelegt, aufs Feuer, streut etwas Salz darüber und brät sie, fest zugedeckt, bei einmaligem Umwenden weich, oder nach Belieben so lange, bis sie recht knusperig geworden sind.

213. Leipziger Lerchen.

Diese werden gleich den Krammetsvögeln nicht ausgenommen und beim Verspeisen nur Schnabel und Magen zurückgelassen. Zieht man nicht vor, die Lerchen mit gestoßenen Wacholderbeeren ganz wie diese zu bereiten, so brät man sie in reichlich Butter, zugedeckt, langsam gelbbraun, läßt dann geriebene und durchgeseibte Semmel in der Butter bräunlich werden, legt die Lerchen in eine heiße Schüssel und richtet Butter und Semmel darüber an.

Viele essen die Lerchen, wenn sie wie Krammetsvögeln zubereitet sind, am liebsten. Ubrigens ist es eine Unbill, so herrliche Singvögel zu verspeisen.

214. Andere kleine Vögel.

Werden in einem irdenen Geschirr mit wenig Salz, viel Butter und frischen Wacholderbeeren unter öfterem Begießen, fest zugedeckt, langsam gar gebraten.

215. Salmis von Schnepfen, Feldhühnern, Krammetsvögeln und wilden Enten.

Man legt einige Scheiben rohen Schinken in einen Topf, das Wild darauf, gibt dazu: Salz, einige gelbe Wurzeln, einige geschnittene Schalotten oder Zwiebeln, Zitronenscheiben und Butter, und brät das Geflügel, fest zugedeckt, gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man solches mit einem scharfen Messer in kleine, zierliche Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Lunge, Leber und dem Schinken im Mörser und rührt es mit der Brühe durch ein Sieb. Zu dieser Sauce gibt man noch etwas gehackte Schalotten und eine Messerspitze Pfeffer und kocht sie mit Fleisch eben durch.

Die Sauce zu Salmis muß eigentlich nur von durchgerührtem Fleisch sämig gemacht werden; doch kann man auch auf andere Weise etwas nachhelfen.

216. Ente auf amerik. Art.

Die Ente wird gut braisirt, alsdann ausgelöst, die Filets und Schlegel auf einen Risotto gelegt, die Sauce gut mit den zerhackten Knochen und etwas Wein und Cognac aufgekocht und

passiert, wie zu einer Salmisauce eine Orange dazugepreßt und über die Ente mit Reis gegeben. Dazu garniert man gefüllte Tomaten und gebratene Bananen.

217. Ente auf türkische Art.

Wie die vorhergehende, nur die Ente mit etwas Safran dämpfen in derselben Braise und mit Tomatenpüree; ebenso kocht man den Risotto mit Safran ganz körnig und trocken. In Erwägung von Safran nimmt man Pfefferminzbraut dazu.

218. Panpiettes von Kalbsfleisch.

Es werden von der Kalbsnuß schöne Schnitzel geschnitten, dünn angeschlagen mit einer gut gewürzten Farce gefüllt, zusammengerollt, mit Bindfaden gebunden und in einer Braise gedämpft.

219. Lungen-Hashee.

Eine Kalbslunge wird mit dem Herz weichgekocht und dann mit dem Wiegemeßer fein gehackt. Von der Brühe macht man mit einer Mehlschwitze mit feingeschnittenen Zwiebeln eine dicke weiße Sauce, schmeckt dieselbe gut mit Pfeffer und Salz ab, laßt das Gewiegte leicht mitkochen und tut zuletzt etwas Maggi oder sonst ein wenig englische Sauce dazu. Man serviert es namentlich mit Spiegeleier, verlorene Eier oder weiche Eier dazu.

E. Pasteten.

I. Große Pasteten.

1. Im Allgemeinen.

Pasteten werden in Pasteten- oder Tortenpfannen gebacken.

Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pastete. Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbsfleisch, wenn ein Trifassee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Buttermilch. Soll das Fleisch in der Pastete gar gemacht werden, einen guten Buttermilch. Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch-, Wildschweinfleisch usw., doch wird bei Wild auch der in Nr. 8 angegebene Wasserteig genommen, der selbstredend nicht mitgegeben werden kann.