

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Wild

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Butter an. Der Beiguß wird mit dem Bratenansatz aufgeköcht und durchgeseiht. Zu Ente paßt Kopfsalat; zu kaltem Entenbraten Gurkensalat.

Wird die Ente nicht gefüllt, so legt man eine kleine Knoblauchzehe nebst Herz, Magen und einem Stückchen Butter in die Bauchhöhle und näht sie zu.

Kapaun und Poularde.

Kapaunen und Poularden sind zur Zucht untauglich gemachte Hähne und Hühner. Sie werden bei der Mast besonders fleischig und fett. Kapaun und Poularde werden wie jedes Geflügel vorgerichtet und wie Ente zubereitet.

Wild.

Wild hat bestimmte Schonzeiten. Rehböcke dürfen nur von Mai bis Februar, Rehgeißen von November bis Januar, Hasen von September bis Februar, Fasanen, Birk- und Auerhähne von Oktober bis Mai, Wildenten von August bis März, Schnepfen von Juli bis April, Rebhühner von September bis Dezember geschossen werden. Zu anderen Jahreszeiten ist Wild also nicht zu bekommen. Wild muß mindestens 8 bis 14 Tage vor der Zubereitung an der Luft hängen.

Reh ist einjährig am besten, man achte beim Einkauf darauf, daß das Fleisch rot und das Fell dick und glänzend ist. Will man einen zarten Hasenbraten haben, so wähle man nie ein ganz großes Tier, das alt sein könnte. Am zartesten ist ein halb erwachsener, fleischiger Hase. Bei einem jungen Tier lassen sich die Löffel (Ohren) der Länge nach leicht einreißen und die Haut zwischen den Ohren mit der Hand leicht hin und her schieben. Die Zähne sind bei jungen Tieren weiß und spitz, bei alten Tieren gelb.

Gewaschen sollte Wild nicht werden, da es leicht dadurch seinen besonderen Geschmack verliert, es wird nur mit einem sauberen nassen Tuch gut abgerieben. Bei allem Wild, mit Ausnahme des Wildschweins, ist der Kopf der geringstwertige Teil und wird samt dem Halse und der Brust nur zu Ragout verwendet. Der Ziemer oder Rücken ist das beste, zarteste Stück. Keulen oder Schlegel liefern ebenfalls gute Braten. Bug oder Schulter und beim Hasen die Vorderläufe stehen dem Schlegel bedeutend nach und werden meist zu Ragout verwendet.

Für jeden Wildbraten ist es empfehlenswert, ihn mit süßer Milch auf starkem Feuer beizustellen und die Milch eindampfen zu lassen, weil der entstehende Dampf das Fleisch mürber macht. Das Fett wird erst zugegeben, wenn die Milch verdampft ist. Einlegen des Wildes in eine Essigbeize ist eine Barbarei, weil ihm dadurch der feine Eigengeschmack vollständig genommen wird. Liebt man den Braten säuerlich oder kann ihn nicht gleich

verwenden, so richte man ihn vollständig zu, lege ihn in Milch und lasse diese sauer werden. Die Milch nimmt dem Fleisch den feinen Wildgeschmack nicht. Bei alten Tieren ist diese Zubereitung sehr zu empfehlen.

Rehrücken gebraten.

(für 6 bis 8 Personen).

Zutaten: 3–4 Pfd. Rehrücken, Salz, Pfeffer, 100 g Speck, 150 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $\frac{1}{4}$ Etr. Rahm, $\frac{1}{4}$ Etr. Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner.

Der gut abgehängte Rehrücken wird gehäutet und die am Rücken entlang laufenden Sehnen durchgeschnitten, damit sich das Fleisch beim Braten nicht zusammenzieht. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck belegt und mit den Bratenzutaten in das gut heiße Fett gegeben. Sofort übergießt man es mit heißem Fett und läßt es unter fleißigem Begießen in gut heißem Backofen $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde braten. Nun erst gibt man den Rahm zu und macht den Beiguß wie üblich fertig.

Beim Ausschneiden löst man mit einem scharfen Messer hart dem Rückgrat entlang die beiden Seiten des Riemers in ihrer ganzen Länge ab und schneidet sie in schräge Stücke, die man wieder in ihre frühere Lage auf die Knochen legt. Zum Schluß werden einige Löffel Beiguß darüber gegeben. Man kann den Rehrücken wie Lendenbraten mit verschiedenen Gemüsen umlegen oder mit Salat oder Preiselbeerkompott zu Tisch geben.

Rehschlegel gebraten.

(für 6 bis 8 Personen).

Zutaten: 1 Rehschlegel (Keule), 100 g Speck, Salz, Pfeffer, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Tasse saurer Rahm, 1 Egl. angerührtes Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Etr. Fleischbrühe, $\frac{1}{8}$ Etr. Wein.

Der gut abgehängte Rehschlegel wird abgerieben, leicht geklopft, gehäutet und mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann wird er mit Speck belegt, mit den Bratengewürzen in das heiße Fett gegeben, darin sofort umgewendet und in heißem Ofen unter fleißigem Begießen gebraten. Auf je 1 Pfd. Rehfleisch rechnet man 15 Minuten Bratezeit. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet und mit Rahm oder einem gut durchgekochten braunen Beiguß fertig gemacht, mit Wein (Madeira) gewürzt und durchgeseiht. Der Schlegel wird aufgeschnitten, auf eine gut heiße Platte gelegt und einige Löffel Beiguß darüber gegeben. Wird der Beiguß nur mit Rahm zubereitet, so gibt man den Braten mit Gemüse, Rosenkohl und Kastanien zu Tisch.

Rehbug wird wie Schlegel zubereitet, jedoch nur kurze Zeit ge-

braten und dann in dem fertig gemachten braunen Beiguß zugedeckt eine Zeit lang gedämpft, da er sonst zu sehr zusammen schrumpft und hart wird. Man reicht dazu Spätzle, Nudeln, Klöße und dergl.

Hasenbraten.

Zutaten: 1 Hasenziemer mit den Hinterläufen, 80 g Speck, Salz, Pfeffer, 4 Eßl. Fett, 1 Gelbrübe, $\frac{1}{4}$ saurer Rahm, $\frac{1}{4}$ Etr. Fleischbrühe.

Der sauber gehäutete Hasenrücken, an dem die Schlegel (Keulen) belassen werden, wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck belegt und mit den ebenso vorbereiteten Vorderläufen (Blättern) nebst den Bratengewürzen in das heiße Fett gegeben, sofort darin umgedreht und in heißem Ofen unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunde gebraten. Je öfter der Braten begossen wird, desto saftiger bleibt er. Man darf einen jungen Hasen nicht zu lange braten, da er sonst trocken wird. Der Braten muß so in die Pfanne gelegt werden, daß die Schlegel die größere Hitze empfangen, weil der Ziemer schneller gar wird. Auch kann man die Keulen vom Ziemer trennen und diesen nach 30 Minuten aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen. Schlegel und Blätter werden dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde länger gebraten. Wenn der Hase sich zu bräunen beginnt, gießt man den dicken sauren Rahm darüber. Der Beiguß wird wie üblich mit Fleischbrühe fertig gemacht, jedoch nicht entfettet und durch etwas Zitronensaft oder Wein verbessert. Der Rücken wird wie Reh Rücken zerteilt, die Keulen quer zu dem Knochen in zweifingerbreite Stücke geteilt und als Ganzes wieder zusammengesetzt auf die Platte gelegt. Zu Hasenbraten gibt man Rotkraut, Sauerkraut, Rosenkohl, Selleriesalat, gemischten Gemüsesalat oder Apfelbrei.

Anmerkung: Ist man nicht sicher, einen ganz jungen Hasen zu haben, so empfiehlt es sich, das vorgerichtete Tier in die heiße Pfanne zu legen, mit einer Tasse kochendem Wasser zu übergießen und zuzudecken. Ist das Wasser eingedämpft, so gibt man das Fett zu und brät den Hasen darin fertig.

Hasenpfeffer.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. Hasenklein. Zur Beize: $\frac{1}{4}$ Etr. Essig, $\frac{1}{4}$ Etr. Wasser oder Wein, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Scheibe Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, einige Gewürzkörner, 4—6 Eßl. Hasenblut. Zum Beiguß: 2—3 Eßl. Fett, 3—4 Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer, 4—6 Eßl. Wein, $\frac{1}{4}$ Etr. Knochen- oder Fleischbrühe, 2—3 Eßl. Rahm.

Der Kopf des Hasen, Brust, Hals, Bauchlappen, Herz, Leber, Lunge,

Nieren, auch die Vorderläufe werden gewaschen, mit einigen Löffeln Hasenblut und den Gewürzen in eine Schüssel gelegt und mit dem verdünnten Essig übergossen. Nach Belieben kann man auch 1/2 Pfd. in Würfel geschnittenes, durchwachsenes Schweinefleisch darunter geben. In dieser Beize läßt man das Fleisch 1 bis 3 Tage liegen. Bei Gebrauch röstet man das Mehl in heißem Fett kastanienbraun, löscht mit Beize ab, verdünnt mit heißer Fleischbrühe oder Wasser, gibt Salz, Pfeffer und das Fleisch nebst den Gewürzen zu und läßt es langsam weich dämpfen. Beim Anrichten fügt man etwas Wein, Rahm und Soja zu. Hat man keinen Rahm, so gibt man kurz vor dem Anrichten ein Stückchen frische Butter in den Beiguß. Rehpfaffer wird auf die gleiche Art zubereitet.

Wildgeflügel.

Fasan.

Zutaten: 1 Fasan, 80 g Speckscheiben, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, 1/8 Ltr. Fleischbrühe.

In den Monaten November, Dezember, Januar ist der Fasan am besten; er ist wohl der feinste Braten unter dem Wildgeflügel. Es ist jedoch äußerst wichtig, den richtigen Zeitpunkt zur Zubereitung zu treffen, da ein frisch geschossener Fasan in den ersten Tagen gar nicht besonders schmeckt; seinen Wohlgeschmack und seine Zartheit erreicht er erst in dem Augenblick, wo seine Zersetzung beginnt. Man läßt ihn daher in den Federn so lange hängen, bis er am Rücken beginnt, grünlich zu werden, was etwa nach 6 bis 10 Tagen der Fall sein wird. Der Fasan wird vorsichtig gerupft, damit die Haut nicht zerreißt, gesengt, ausgenommen und mit einem reinen Tuch gut ausgewischt. Gewaschen darf Wildgeflügel, wie schon erwähnt, nicht werden, weil es sonst seinen eigenartigen Wohlgeschmack verliert. Nun reibt man das Tier außen und innen mit Salz und Pfeffer ab, dressiert es und umwickelt die Brust gut mit dünnen Speckscheiben. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, gibt die Zwiebel zu, legt den Fasan mit dem Rücken nach unten in die Pfanne und brät ihn unter sehr fleißigem Begießen in gut heißem Ofen 1 Stunde. Der Beiguß wird wie bei anderem Geflügel fertig gemacht. Man kann Salat, Kompott, neues Sauerkraut, Rotkraut oder Kastanien dazu geben.

Herausgegeben vom Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde der Sunlicht Gesellschaft A.-G.
Mannheim-Rheinau.

Nachdruck des Textes und Nachdruck der Illustrationen verboten.

Druck: Handelsdruckerei Katz, Mannheim.