

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Wildgeflügel

urn:nbn:de:bsz:31-106241

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 Etr. 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.