

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

27. Rehbraten

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Wasser gefüllt, dem $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Salz zugesetzt wird, und der Braten in einem recht heißen Ofen unter häufigem Begießen in 3 Stunden gar gemacht. Beim starken Einkochen des Wassers muß oft heißes Wasser nachgegossen werden, bis nach $1\frac{1}{2}$ Stunden so viel Fett ausgekocht ist, daß man dieses bräunen und auch den Braten darin braun machen kann. Von da ab darf nur so viel Wasser nachgegossen werden, als erforderlich, um den Braten vor Anbrennen zu schützen. Wenn der Braten gar ist, wird das Fett von der Sauce abgeschöpft.

27. **Rehbraten.** Ein Rehrücken, oder noch vorteilhafter, eine Rehkeule (Schlegel), ungefähr 6 Pfund wiegend (für 8—12 Personen ausreichend; für kleinere Familien natürlich entsprechend weniger), wird enthäutet, von etwa vorhandenem Fette befreit und dann mit Speck ($\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Pfund) gespickt. Man wird in der Bratpfanne $\frac{1}{2}$ Pfund Butter braun gemacht und der Rehbraten hineingelegt, mit 2 gestrichenen Eßlöffeln Salz bestreut und in einem sehr heißen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten, wobei nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne und wenn nötig, d. h. um die Sauce vor dem Einbrennen zu schützen, auch noch eine geringe Menge Wasser zu der Butter gegossen wird. Zum Verdicken der Sauce kann am Schlusse $1\text{—}1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl langsam eingekocht werden.

28. **Gansbraten.** Die Herstellung des Gansbratens kann in verschiedener Weise erfolgen:

I. Junge Gänse nimmt man aus (Magen, Kragen, die abgebrühten Füße legt man in der Regel in die Fleischsuppe), salzt und pfeffert sie in- und auswendig in mäßiger Weise ein, nimmt sodann etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, etwas schwarze Brotkruste und 1 mittlere geschnittene Zwiebel in die Pfanne, röstet die Zwiebel braun und brät dann die Gans, indem man dieselbe bei gutem Feuer im Bratrohr möglichst alle 3—4 Minuten umdreht, damit sie gleichmäßig anbratet; sticht sie dann auf allen Seiten etwas mit der Gabel und gießt entweder heiße Fleischsuppe oder auch heißes Wasser darüber, so zwar, daß die Gans nicht anbrennen kann. Das Umdrehen der Gans wird dann je nach Erfordernis weiter besorgt, bis die Gans dann gleichmäßig auf allen Seiten schön hellbraun ist. Nach etwa 1 Stunde, höchstens $1\frac{1}{4}$ Stunde, ist der Braten fertig und kann serviert werden.

II. Ältere und zwar fette Wintergänse werden genau in der obigen Weise ausgenommen, etwas stärker gesalzen und gepfeffert, mit einem Teile oder mit dem ganzen von den Gedärmen abgelösten Fett angebraten, wobei man ebenfalls eine Zwiebel und etwas schwarze Brotkruste mitrösten läßt. Wenn nun das Fett vollständig geschmolzen ist, schüttet man das flüssige Schmalz in vorsichtiger Weise durch einen blechernen Seihes in einen