

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

28. Gansbraten

[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. **Rehrbraten.** 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



Oscar Burghard & Emhardt

Zerrennerstrasse 3, 1 Tr.

Engrosgeschäft für Möbelbezüge,
Dekorationsartikel
und Polsterwaren

empfehlen ihr reichsortiertes Lager in

Möbelbezügen
jeder Art,

Matratzenstoffen
in grösster Auswahl

Rosshaar,

Capok, Wolle
und sämtliche

Polster-Artikel,
Ledertuche.

sämtlich. Artikeln
für


Innendekoration:

Dekorationsstoffe,
Bettedecken,
Bett-Wanddekorationen,
Gardinen,
Rouleaux,
Brise-bises,
Stores,
Portiären.

Tischdecken, Galerien, Galerie-Borden,
Holz- und Messing-Garnituren
—— für Portiären und Gardinen, ——

Betthimmel

Eisen- u. Rouleaux-Stangen, Zugschnur,
Gardinenband, Rosetten und Zugquasten
u. s. w.



irdenen Topf ab, sticht jetzt die Gans auf allen Seiten, damit das noch darin enthaltene überflüssige Fett ausschwitzt, und übergießt die Gans etwa bis über die Hälfte mit heißem Wasser, worauf selbe weitergebraten wird. Gansbraten von großen, fetten Gänsen ist etwa in $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Stunden fertig.

III. Eine weitere Herstellung des Gansbratens ist folgende: Nachdem die Gans zum Braten vorgerichtet ist, wird dieselbe mit Füllsel gestopft (Herstellung siehe bei Füllsel); dann legt man die Gans auf den Rücken in eine passende offene Bratpfanne, näht sie zu und gießt so viel kochend heißes Wasser in die Pfanne, daß dasselbe bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe der Gans reicht. Je nach der Hitze des Bratofens muß während des Bratens mehr oder weniger kochendes Wasser nachgegossen werden. Nach Verlauf von $1\frac{1}{2}$ Stunden läßt man die Sauce braun werden, indem man das Wasser verdampfen läßt, bis sich das Fett ab und der Bratensatz an der Pfanne braun ansetzt. Dann schöpft man das Fett ab und gießt ungefähr noch 1 Liter kochendes Wasser zu und Sorge dafür, daß die Sauce nicht geringer wird, indem man immer wieder etwas heißes Wasser nachgießt. Nach etwa einer weiteren, spätestens $1\frac{1}{2}$ Stunden wird die Gans rings herum schön braun und zum Servieren fertig sein. — Ueberflüssiges Fett wird von der Sauce abgeschöpft. Das Einsalzen und Pfeffern der Gans ist nur auswendig vor Einschieben in den Bratofen erforderlich; inwendig wird dieselbe durch das Füllsel hinlänglich mit den erforderlichen Gewürzen versehen.

29. **Rebhühner.** Wenn die Rebhühner gerupft und ausgenommen sind, werden dieselben entweder — und zwar nur an der Brust — fein gespickt, oder es wird auf die Brust jedes Huhnes eine Speckscheibe gebunden. Nun wird in einer Pfanne Butter braun gemacht — auf 2 Rebhühner $\frac{1}{4}$ Pfund — 125 Gr. und auf jedes Huhn mehr noch 20 Gr. = 1 gestr. Eßlöffel —, in welche die Hühner gelegt und 1 Stunde unter Begießen gebraten; dabei werden sie am besten zugedeckt, weil sie nicht braun zu werden brauchen. Wenn die Hühner $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten haben, gießt man nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne und wenn erforderlich, um die Hühner in genügender Flüssigkeit zu haben, etwas Wasser an die Sauce und macht diese schließlich mit 1 Messerspitze Mehl bündig. — Hat man aus Versehen einmal alte Hühner statt junger erhalten, oder hat man solche, weil sie meistens billiger sind, absichtlich gekauft, so muß man dieselben vor dem Braten mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Essig übergießen und sie darin 1 Stunde belassen. Darauf werden die Hühner mit kochendem Wasser, von dem sie bedeckt sein müssen und dem gleich die erforderliche Butter ($\frac{1}{4}$ Pfund auf 2 Rebhühner, siehe oben) zugesetzt wird, zu Feuer gebracht und so lange (ungefähr 2 Stunden) gekocht, bis das Wasser verdampft ist, wobei man den Topf leicht bedeckt. Befindet sich in dem Topfe kein