

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

29. Rebhühner

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

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

Corsetthaus „Crevette“

einziges Spezialgeschäft am Platze

Inh.: Frau Lina Thoma

CORSETTS
in allen Preislagen

in den wunderbarsten

Pariser Façons

gerade Front, verlängert

:: die Taille um 5 cm ::



Reformcorsetts - Untertailen
Corsetts nach Mass.



Wasser mehr, dann wird die zurückgebliebene Butter braun gemacht und werden darauf die Hühner ebenso gebraten, wie es vorstehend für die jungen angegeben ist.

30. **Junge Hühner zu braten.** In einer Bratpfanne wird Butter — $\frac{1}{4}$ Pfund auf 2 kleine Hühner — hellbraun gemacht, in welche die Hühner gelegt und von allen Seiten zunächst angebraten werden. Dann wird nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zugegossen und auf schwachem Feuer $\frac{3}{4}$ Stunde bei zugedeckter und noch $\frac{1}{4}$ Stunde bei offener Pfanne gebraten. Die Hühner dürfen nur dunkelgelb, nicht braun, werden. Sind die Hühner gut, dann werden sie aus der Pfanne herausgenommen und wird der Sauce noch 1 Messerspitze Mehl zugeetzt. Junge Hühner können auch gefüllt werden.

31. **Gebratene Tauben.** In einer Bratpfanne wird Butter — auf 4 Tauben $\frac{1}{4}$ Pfund — braun gemacht, in welche die Tauben gelegt und zunächst angebräunt werden. Dann wird etwas Wasser (ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter) zugegossen und werden die Tauben in der Sauce so lange gebraten, bis sie ganz braun und mürbe sind, was ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden Zeit erfordert. Während des Bratens muß natürlich das verdampfende Wasser durch Nachgießen wieder ersetzt werden. Sind die Tauben gut, dann werden sie aus der Pfanne herausgenommen und wird der Sauce noch 1 Messerspitze Mehl angerührt.

32. **Entenbraten.** Enten werden gefüllt mit kleinen Pellkartoffeln, die in Pfeffer und Salz gewälzt sind, oder mit Äpfeln, von denen 4 mittelgroße genügen, oder mit einer Leberfüllung. Ist die zu bratende Ente nicht sehr fett, so macht man 2 Eßlöffel (100 Gramm) Butter braun, in welcher man die Ente zunächst äußerlich möglichst braun brät. Ist dies geschehen, dann gießt man — vorausgesetzt dabei, daß die Bratpfanne eine der Ente angemessene Größe hat, d. h. nicht zu groß ist — so viel heißes Wasser hinzu, daß die Ente ziemlich zur Hälfte im Wasser liegt. Eine fette Ente kann man ohne Butter gleich in kochendes Wasser legen und braten. — Geschieht das Braten im Backofen, so wird die Ente auf den Rücken gelegt und unter öfterem Begießen mit aus der Pfanne genommener Flüssigkeit bis zum vollständigen Braunwerden gebraten. Dabei wird in der Regel das Wasser soweit einkochen, daß auch die Sauce ordentlich braun wird; ist jedoch die Ente eher braun als die Sauce, dann muß die Ente aus der Pfanne genommen und die Sauce allein so weit eingekocht werden, bis das Fett klar über dem Bratensatz steht. Ist dieses erreicht, dann wird, wenn zu viel Fett vorhanden, dieses erst abgeschöpft, sonst sogleich kochendes Wasser in solcher Menge zugegossen, als erforderlich ist zu der gewünschten Menge Sauce. Nach Aufrühren des Bratensatzes legt man dann die