

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

31. Gebratene Tauben

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

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