

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

41. Hasenbraten

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

genommen, an letztere 1 gestr. Teelöffel Mehl angerührt und schließlich die Brühe wieder über die Karbonade gegossen.

41. **Hasenbraten.** Man schneidet von dem abgezogenen und ausgenommenen Hasen zuerst die Vorderläufe, dann den Hals ab und haut die Rippen der Länge nach zur Hälfte durch; dann legt man den Hasen auf den Rücken, schneidet zwischen den Keulen den Schlusfknochen behutsam durch, löst den darin befindlichen Darm vorsichtig heraus, haut die Pfoten ab und wäscht den Hasen sauber aus, trocknet ihn ab und legt ihn auf ein reines Brett. Sodann häutet man die beiden Läufe und Keulen von beiden Seiten, hierauf ebenfalls den Rücken, spickt erst die Keulen und Läufe mit feinen Speckfäden, dann den Rücken in zwei Reihen von jeder Seite. Man legt jetzt den Hasen nebst den Läufen in eine passende Bratpfanne, salzt ihn, begießt ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pfund brauner Butter und läßt ihn unter fortwährendem Begießen gar braten, hierzu sind bei einem zarten, ausgewachsenen Hasen 40—50 Minuten erforderlich, bei einem alten Hasen 2 Stunden. Man bratet einen Junghasen am besten in einer Kasserolle; trennt dann den Rücken von den Keulen und bratet ihn von beiden Seiten braun und gar, wozu 10—15 Minuten genügen. Den Hasenfond spült man mit etwas Bouillon los, quirlt  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne mit 1 Teelöffel voll Weizenmehl durch, zieht die Sauce damit ab und passiert sie durch ein Sieb. Man haut beim Tranchieren den Rücken und die Keulen in egale Querstücke und legt diese in ihre frühere Gestalt auf einer langen Schüssel wieder zusammen. Die Keulenknochen kann man mit Papier-Manschetten bekleiden und an beiden Enden mit grünem Salat, Brunnenkresse, Endivien zc. garnieren.

42. **Gekochte Rindszunge.** Eine Zunge, welche ungefähr 3 Pfund wiegt, muß vollständig mit Wasser bedeckt 3—4 Stunden kochen. Ist die Zunge nicht geräuchert (gepökelt), so muß das Kochwasser gesalzen werden; man erhält dann nebenbei eine kräftige, wohlschmeckende Brühe, während die Brühe von einer gepökelten Zunge nicht gut schmeckt. Die dicke Haut der Zunge entfernt man, wenn letztere gar, aber noch heiß ist; nach dem Erkalten ist dies schwieriger. Als Sauce zu einer Zunge — falls man diese nicht ohne Sauce zu frischem Gemüse gibt — eignen sich: Meerrettigsauce, Moststrichsauce, Kapernsauce, Sardellensauce und Rosinensauce.

43. **Gebackene Leber.** 1 Pfund Kalbsleber wird enthäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, mäßig gesalzen und gepfeffert, dann in Mehl gewälzt. Sodann werden 2 Eßlöffel Butter mit  $\frac{1}{2}$  geschnittenen Zwiebel braun gemacht und darin die Leber in 5 Minuten auf lebhaftem Feuer rasch gebraten. Zur Auffüllung der Sauce nimmt man etwas heißes Wasser, welches man mit der Leber einmal in der Pfanne aufkochen läßt. Soll die ganze Leber auf einmal gebraten werden, ohne daß dieselbe

r

von:

n

n

frei

uer-

nnen

ig

ichte

back-

haus

ange-