

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

65. Füllung für Hühner und Tauben

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

gewälzt. Wird außer der Kartoffelfüllung noch Leberfüllung nach Nr. 1 gemacht, dann genügt  $\frac{1}{2}$  Liter Kartoffeln.

III. Apfelfüllung. 6 Stück (ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter) mittelgroße Äpfel werden ungeschält in je 4 Stücke geschnitten und die Gans gestopft. Viele lieben dazu noch einen Zusatz von 1 kleinen Strauß Majoran oder Beifuß.

65. **Füllung für junge Hühner oder Tauben.** (Ausreichend für 2 Stück Hühner oder 4 Tauben.) I. Süße Füllung: Es wird ein Teig gemacht aus 50 Gramm ( $\frac{1}{8}$  Liter) geriebenem Weißbrot, 1 Ei, 1 gehäuften Teelöffel Butter, 3 Eßlöffeln Wasser, Zucker nach Geschmack, 3—4 geriebenen süßen Mandeln und 20—30 kleinen Korinthen. Salz nach Geschmack. — II. Leberfüllung. Man hackt Herzen, Leber und Magen der zu füllenden Hühner ganz fein und mischt daraus mit 50 Gr. ( $\frac{1}{8}$  Liter) geriebenem Weißbrot, 1 Ei, 1 gehäuften Teelöffel Butter, Salz und einer Prise gestoßenem Pfeffer einen Teig. — III. Petersilienfüllung. Statt einer Fleischfüllung stopft man auch in die Hühner, nachdem dieselben zuvor mit Salz ausgerieben, einen Strauß Petersilie mit 1 Teelöffel Butter.

66. **Füllung für Enten.** Hierzu eignet sich eine wie vorstehend unter Nr. 2 angegebene Leberfüllung. Die dort für 2 kleine Hühner festgestellte Menge genügt für eine Ente. Bemerkte werde noch, daß die Füllung auch gerät, wenn Herz und Magen nicht dazu getan, sondern anderweitig, vielleicht mit dem Entenfleisch verwendet wird. — Auch kann man die Enten füllen mit  $\frac{1}{2}$  Liter frisch gekochten und abgepelten Kartoffeln, welche in einem Gemisch von 1 Eßlöffel Salz und 15 gestoßenen Pfefferkörnern gewälzt sind. — Manche ziehen allen anderen die Füllung mit Äpfeln vor, wozu 3 mittelgroße Äpfel für eine Ente verwendet werden, welche ungeschält je in 4 Stücke zerschnitten wurden.

67. **Bratwurst.**  $2\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch (einschließlich  $1\text{—}1\frac{1}{2}$  Pfund Fett) ohne Knochen gerechnet und zwar am besten vom Karbonadenstück, wird sehr fein gehackt, mit 30 Gr. Salz und 4 Gramm gestoßenem Pfeffer vermischt und mittelst eines Wursttrichters ganz lose in dünne Schweinsdärme gestopft. Die Wurst muß so lose gestopft sein, daß sie platt gedrückt kaum ein kleiner Finger stark ist, weil sie sonst beim Braten platzt; deshalb sind zu obiger Menge auch ungefähr 3 Meter Därme erforderlich. Im Winter hält sich die Wurst, wenn luftig aufgehängt, bis zu 14 Tagen. — Will man die Wurst braten, so begießt man sie mit kochendem Wasser, läßt sie 5 Minuten darin stehen und trocknet sie dann mit einem Tuche ab, damit das anhaftende Wasser das Fett der Bratpfanne nicht umherspritzen macht. Für 3—4 Personen wird ein Pfund Wurst in eine Pfanne gelegt, in welcher vorher 75 Gramm Butter (eine Menge, mit welcher auch bis 2 Pfund gebraten werden können) braun ge-