

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

No 26. Eine Rehkietze zu braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

sauber aus, dressire und stecke sie an den Spieß. Eine Stunde vor dem Anrichten begieß sie mit 6 Loth Butter, würze sie mit etwas fein gestoßnem Pfeffer, Ingber und Salz, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon in die Bratpfanne und begieß sie öfters, damit die Enten recht saftig werden und eine schöne Farbe bekommen. Wird es Zeit zum Anrichten so nimm sie vom Spieß und lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratenssaft darüber und gieb sie zur Tafel, den übrigen Saft gieb abgesondert.

Anmerkung. Diese wilden Enten können auf die nämliche Art im Kastrol oder Tiegel gebraten werden.

N^o 26. Eine Rehzieze zu braten.

Häute die Rehzieze ab, spicke dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze und würze sie. Andert- halb Stunden vor dem Anrichten stecke sie an den Spieß und begieß sie öfters mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie langsam braten und gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon in eine Bratpfanne. Wird es Zeit zum Anrichten und der fertige Braten hat eine schöne Farbe, so nimm ihn vom Spieß herab, lege ihn auf eine Schüssel, schütte etwas von dem Bratenssaft darüber und gieb ihn zur Tafel.

Den übrigen Saft gieb abgesondert. Du mußt aber allezeit das Fett von dem Bratenssaft abdressiren, und den Saft durch ein Haartuch laufen lassen.

N^o 27. Junge Hühner auf eine andere Art zu braten.

Rupfe und puzze 4 junge Hühner sauber, nimm das Eingeweide heraus, flammire und dressire dieselben wie schon bei andern jungen Hühnern ist gezeigt worden. Dann wasche sie sauber im laulichen Wasser aus, schneide 4 Speckparten, lege auf jede Brust eines jungen Huhns eine Parte, und umbinde es mit Bindfaden damit sie nicht herunterfallen. Salze, würze und brate sie am Spieß, oder gieß 6 Loth Butter in einen Tiegel, lasse sie heiß werden, lege die jungen Hühner hinein und brate sie $\frac{1}{2}$ Stunde schön langsam, damit sie recht saftig werden.