

# **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 33. Junge Fasanen zu braten

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

N<sup>o</sup> 31. Junge Hasen zu braten.

Für 12 Personen häute 3 junge Hasen ab, spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze und würze sie.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten stecke sie an den Spieß, begieß sie nach und nach mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, und gieß auch etwas Bouillon in eine Bratpfanne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, haue die Beine hinweg, lege die Hasen auf eine Schüssel, gieß etwas von dem Bratensaft dazu und bringe sie zur Tafel. Den übrigen Saft gieß abgesondert.

N<sup>o</sup> 32. Hasen auf eine andere Art zu braten.

Für 12 Personen hat man an 2 Hasen, welche wohl stärker als die vorhin gesagten sind, genug. Schneide von denselben die Haut ab, spicke sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze, würze und lege sie in eine Bratpfanne, in welcher sie viel besser werden als am Spieß. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Essig daran und auch 2 Zwiebeln, welche in kleine Stücke geschnitten werden müssen. Mache  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz heiß, gieß es auf die Hasen und gieß auch die Schale von 1 Zitrone und 2 Zehechen Knoblauch dazu. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Bratpfanne in eine Röhre oder einen Backofen und brate sie schön langsam.

Wird es Zeit zum Anrichten und die Hasen sind fertig, so nimm sie heraus, haue die Beine davon ab, lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas Saft darüber und bring sie zur Tafel. Den andern Saft aber gieß abgesondert.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die einmarinirten und in Wachholder eingeschlagenen Hasen gebraten.

N<sup>o</sup> 33. Junge Fasanen zu braten.

Rupfe und pufe 4 junge Fasanen recht sauber, nimm das Eingeweide heraus und dressire und wasche sie rein. Man kann auch nach Belieben 2 davon spicken, und die 2 andern können mit Speckparten belegt werden, wie schon mehrmal gezeigt worden ist. Alsdann stecke sie an den Spieß, begieß sie mit 6 Loth Butter, salze und würze sie, und gieß  $\frac{1}{4}$

Maß Bouillon in eine Bratpfanne. Man kann auch die Fasanen in Papier einwickeln, damit sie recht saftig werden und weiß bleiben. Begieß das Papier öfters, damit es nicht verbrenne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier von den Fasanen herab, ziehe sie vom Spieß, dressire und lege sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel. Der Saft wird abgesondert dazu gegeben.

#### N<sup>o</sup> 34. Einen wälschen Hahn zu braten.

Rupfe und puße den wälschen Hahn, flammire ihn und nimm das Eingeweide nebst den Kropf hinweg, schneide den Hals kurz ab, die Haut aber laß etwas länger, damit sie sich im braten nicht zurückziehe. Dann haue die Hälfte der Beine ab, wasche ihn einigemal sauber aus, dressire, salze und würze ihn in- und auswendig, schneide einige Speckparten und belege die Brust damit. Zwei gute Stunden vor dem Anrichten stecke den wälschen Hahn an den Spieß und begieß ihn öfters mit  $\frac{1}{2}$  Pfund zergangener Butter. Wenn er  $\frac{1}{2}$  Stunde gebaten hat, so bestreiche 3 oder 4 Bogen Papier mit Butter und binde es über den wälschen Hahn; gieß in eine Bratpfanne etwas Bouillon und begieß mit derselben mehrmal das Papier.

Wird es Zeit zum Anrichten und der wälsche Hahn ist fertig, so nimm das Papier davon, ziehe ihn vom Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Der Saft wird abgesondert gegeben.

#### N<sup>o</sup> 35. Einen Hirschschlegel oder Hirschziemer zu braten.

Häute die Haut von dem Schlegel oder Ziemer ab, spicke ihn mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche ihn sauber aus, lege ihn auf eine Tortenpfanne, salze und würze ihn etwas stark, dann lasse ihn eine Stunde lang liegen. 3 Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen starken Spieß gesteckt. Ist es aber ein Ziemer, so braucht er nur 2 Stunden zu braten. Mache  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz heiß und begieß ihn mehrmal damit. Gieß in eine Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Maß Essig und so viel Wasser oder Bouillon, brate den Schlegel