

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 19. Wilde Enten oder Blaffen in Marinade aufzuheben

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

N^o 19. Wilde Enten oder Blassen in Marinade aufzuheben.

Rupfe und puzze die Enten oder Blassen recht sauber, flammire sie, nimm sie aus, wasche sie sauber, dressire und lege sie in ein irdenes oder hölzernes Geschirr, und mache den Marinade wie hier folget:

Gieß in ein Kastrol 2 Maß Essig, 2 Maß Kochwein, etwas Salz, 6 Lorbeerblätter, ein wenig Bertram und Basilie, auch Thymian, 4 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben und 1 Petersilienwurzel, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten sein muß. Gieb auch 24 Nägelein und so viel Pfefferkörner, ein wenig Kardomonen und eine Zitrone dazu, welche Scheibchenweise geschnitten wird. Setze den Marinade auf ein Feuer; wenn er kocht, so gieß ihn über das Geflügel, decke es wohl zu, stelle es an einen kalten Ort und hebe es auf bis zum Gebrauch.

N^o 20. Rothes und schwarzes Wildpret zu mariniren.

Wenn man im Sommer vieles Wildpret hat, und glaubt es möge sich nicht halten, so muß man es sauber abhäuten und einigemal im laulichen Wasser auswaschen; ist es aber schon so weit gekommen, daß es stark riecht, so muß es einigemal blanchirt werden und über Nacht im frischen Wasser liegen bleiben. Dann wird es mit einem saubern Tuch abgetrocknet und in ein reines Schäßchen gelegt, worüber man einen Marinade macht, wie bei den wilden Enten und Blassen beschrieben worden ist; so wird es sich lang halten.

N^o 21. Marinirte Hasen, welche länger aufbehalten werden können.

Wenn man viele Hasen hat, welche nicht gleich können verbraucht werden, so werden sie abgezogen, der Hals, Kopf, Brüste und Büglein abgeschnitten und sauber abgehäutet. Man kann sie auch spicken, wenn man will. Wasche sie sauber aus, lege sie in ein Geschirr, gieß in ein Kastrol nach Proportion der Hasen Essig und Wein, thue Salz und Lorbeerblätter da-