

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 21. Marinirte Hasen welche länger aufbehalten werden können

[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-

zu, etwas ganzes Gewürz, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, die Schalen von einigen Zitronen und eine Hand voll Bertram; dieses alles laß kochen, und gieß es nachgehends über den Marinade, aber nicht eher bis der Sud etwas kalt ist. Decke das Geschirr zu und stelle es an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

Hasen auf eine andere Art aufzubewahren.

Wenn die Hasen abgezogen und zubereitet sind, so kann man sie spicken, wenn man will, und sie sauber auswaschen. Dann gieb auf ein Schneidbret 3 starke Hände voll Wachholderbeeren, 2 Hände voll Bertram, 1 Hand voll Basilie, eine Hand voll Thymian, 6 gepuhte Zwiebeln und 6 Zehechen Knoblauch. Dieses alles schneide nur ein wenig mit dem Schneidmesser, gieb Salz und gestoßenen Pfeffer dazu, und mische alles wohl untereinander; streue etwas davon auf den Boden des Geschirrs, in welchen die Hasen gelegt werden, lege einige Hasen darauf, streue wieder Kräuter darüber, dann gieb wieder Hasen hinein und fahre so fort, bis das Geschirr ganz voll ist. Lege ein sauberes Brettchen darauf, beschwere es mit einem Stein und stelle das Geschirr an einen kalten Ort bis zum Gebrauch.

N^o 22. Westphälinger Schinken à la Braise.

Puze einen Westphälinger Schinken sauber ab und lege ihn einige Tage in ein lauliches Wasser, damit es aufweiche. Dann schneide 1 Pfund Speck und 1 Pfund Nierenfett, beides würfelartig zusammen, und lege es in ein Geschirr, in welches der Schinken kommt. Gieb dazu 4 Lorbeerblätter, die Schale von 2 Zitronen, ein wenig Bertram und Basilie und ein wenig Thymian, 4 Zehechen Knoblauch, 6 große Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel und 2 gelbe Rüben, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheiben geschnitten sein muß.

Ferner gieb 20 Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüthe dazu und lege den Schinken auch bei. Gieß 4 Maß Wasser und 4 Maß Wein dazu, aber kein Salz; setze ihn auf ein Kohlenfeuer, decke ihn zu und laß ihn langsam dünsten. Wenn er weich ist nimm ihn heraus, laß ihn kalt wer-