

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, 1862

No 16. Halbvögel zu braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Schmalz begossen werden, dann wird er gesalzen und öfters begossen, damit er schön saftig werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm ihn vom Spieß herab und lege ihn auf eine Schüssel, gieß es von der Bratenschü oben darüber, und gieb ihn heiß zur Tafel.

N^o 16. Halbvögel zu braten.

Für 12 Personen rupfe und puße man 4 Kluppert Vögel sauber. Man kann die Köpfe daran lassen oder auch abnehmen. Flammire, dressire und stecke sie an kleine Spießchen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten stecke die kleinen Spießchen an einen größern und diesen an den Bräter, begieße sie mit 4 Loth Butter oder Schmalz, salze sie und laß sie langsam braten, reib ein Kreuzerbrod auf den Reibeisen und röste dasselbe in 6 Loth Butter schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme sie vom Spieß herab, lege sie auf eine Schüssel, das geröstete Brod streue oben darauf herum, und gieb sie so zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die Ganzvögel und Lerchen, auch andere Vögel gebraten.

N^o 17. Reh, oder anderes rothes Wildpret, welches im Marinade gelegen, auf eine gute Art zu braten.

Großes oder kleines Wildpret, nämlich Hirsche oder Rehwildpret, welches in Marinade gelegen ist, kann etwas abgewaschen und abgehäutet werden, aber nur im kalten Wasser. Dann wird es gespickt und ein wenig mit gestoßenen Pfeffer und Salz bestreut. Man kann es am Spieß braten, oder auch mit Nierenfett oder Schmalz einsetzen und dämpfen lassen. Eingesetzt wird es noch besser, als wenn man es am Spieß brätet.

Anmerkung. Bei dem Einsetzen werden einige Zwiebeln und Petersilienwurzeln dazu genommen, welche zuvor gepußt, sauber gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen.