

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 25. Wilde Enten zu braten

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

1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe und 3 Zwiebeln, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten sein muß. Auf das Nierenfett lege den schon eingesalzenen Hammelschlegel, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Essig daran, und laß ihn langsam dünsten. Wenn der Essig eingekocht ist, so gieß noch $\frac{1}{4}$ Maß Wein dazu, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon und laß ihn darin weich werden.

Wird es Zeit zum Anrichten so lege ihn auf eine Schüssel, dressire das Fett von dem Saft ab und benutze es zu einer sauern Rahmbrühe. Thue einen Kochlöffel voll Mehl in den Saft und rühre es wohl untereinander. Schütte noch $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon oder Schü dazu, wie auch $\frac{1}{8}$ Maß sauren Rahm und laß die Brühe wohl verkochen. Dann mache sie durch ein Haarsieb oder Haartuch, damit sie recht fein werde, und gieb sie zu dem Hammelschlegel abgefondert zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch diese Brühe zu einem gedämpften Rindfleisch geben.

N^o 24. Farsirte (gefüllte) Tauben zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, gepuht und sauber ausgenommen sind, so werden sie nur ein wenig flammirt, damit die Haut nicht zu stark anziehe. Bei dem Hals und Kropf, wenn sie sauber ausgewaschen sind, werden sie mit dem Finger gelüftet. Man muß aber Obacht geben, damit man kein Loch hinein bringt. Die Fülle dazu wird gemacht, wie schon bei den Tauben welche zum Ragout gehören, gezeigt worden ist. Hernach werden sie sauber dressirt und am Spieß oder in einen Tiegel gebraten. Sie brauchen nicht länger als $\frac{1}{2}$ Stunde zu braten. Begieße sie mit 4 Loth Schmalz oder Butter, salze und begieße sie öfers, damit sie recht saftig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, dressire und lege sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Für 12 Personen sind sechs Tauben schon genug.

N^o 25 Wilde Enten zu braten.

Rupfe und puße 2 große oder 3 kleine wilde Enten, nimm das Eingeweide heraus, flammire und wasche dieselben

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 Rehtieze zu braten.

Häute die Rehtieze 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 puße 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 gieb 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.