

# **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 27. Junge Hühner auf eine andere Art zu braten

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm die Parten herab, lege die Hühner auf eine Schüssel, und gieb sie hernach zur Tafel.

N<sup>o</sup> 28. Einen Nierenbraten zu braten.

Wasche den Nierenbraten sauber aus, salze und würze ihn, und lasse ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salz und Gewürz liegen, damit er durchbeize. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke ihn an den Spieß, begieße ihn mit 6 Loth zergangener Butter, gieße auch etwas Bouillon in eine Bratpfanne, damit der Saft nicht anbrennet und begieße denselben auch öfters damit. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm den Braten von den Spieß, lege ihn auf eine Schüssel und gieße etwas von der Bratensaft darüber, den übrigen gieb abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. Der Nierenbraten kann auch in einer Bratpfanne gebraten werden.

N<sup>o</sup> 29. Ein Hirschkalb zu braten.

Häute das Hirschkalb sauber ab, spicke es mit  $\frac{1}{2}$  Pfund guten Speck, wasche es sauber aus, salze und würze es. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten stecke es an den Spieß, begieße es mehrmal mit  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter und gieße in eine Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon damit der Saft nicht anbrenne. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Hirschkalb vom Spieß, lege es in eine Schüssel, gieße etwas Saft darauf und gieb es zur Tafel. Den übrigen Saft abgesondert.

N<sup>o</sup> 30. Pularden zu braten.

Bei diesem Braten ist kein Unterschied zu bemerken, als daß die Behandlung wie bei Kapaunen sei. Nur müssen die Brüste mit Speckparten belegt werden, damit sie schön weiß bleiben, auch kann man sie in Papier einbinden, welches sehr gut ist, damit sie recht saftig werden.

Die Pularden dürfen aber nicht länger als eine Stunde braten; sind sie ganz jung nur  $\frac{1}{2}$  Stunde.