

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 29. Ein Hirschkalb zu braten

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

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

N^o 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^o 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^o 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.