

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 31. Junge Hasen zu braten

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

N^o 31. Junge Hasen zu braten.

Für 12 Personen häute 3 junge Hasen ab, spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze und würze sie. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten stecke sie an den Spieß, begieß sie nach und nach mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und gieß auch etwas Bouillon in eine Bratpfanne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm sie vom Spieß herab, haue die Beine hinweg, lege die Hasen auf eine Schüssel, gieb etwas von dem Bratensaft dazu und bringe sie zur Tafel. Den übrigen Saft gieb abgesondert.

N^o 32. Hasen auf eine andere Art zu braten.

Für 12 Personen hat man an 2 Hasen, welche wohl stärker als die vorhin gesagten sind, genug. Schneide von denselben die Haut ab, spicke sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, wasche sie sauber aus, salze, würze und lege sie in eine Bratpfanne, in welcher sie viel besser werden als am Spieß. Gieß $\frac{1}{4}$ Maß Essig daran und auch 2 Zwiebeln, welche in kleine Stücke geschnitten werden müssen. Mache $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz heiß, gieß es auf die Hasen und gieb auch die Schale von 1 Zitrone und 2 Zehechen Knoblauch dazu. Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Bratpfanne in eine Röhre oder einen Backofen und brate sie schön langsam.

Wird es Zeit zum Anrichten und die Hasen sind fertig, so nimm sie heraus, haue die Beine davon ab, lege sie auf eine Schüssel, gieß etwas Saft darüber und bring sie zur Tafel. Den andern Saft aber gieb abgesondert.

Anmerkung. Auf diese Art werden auch die einmarinirten und in Wachholder eingeschlagenen Hasen gebraten.

N^o 33. Junge Fasanen zu braten.

Rupfe und puße 4 junge Fasanen recht sauber, nimm das Eingeweide heraus und dressire und wasche sie rein. Man kann auch nach Belieben 2 davon spicken, und die 2 andern können mit Speckparten belegt werden, wie schon mehrmal gezeigt worden ist. Alsdann stecke sie an den Spieß, begieß sie mit 6 Loth Butter, salze und würze sie, und gieß $\frac{1}{4}$