

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

No 34. Einen wälschen Hahn zu braten

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

Maß Bouillon in eine Bratpfanne. Man kann auch die Fasanen in Papier einwickeln, damit sie recht saftig werden und weiß bleiben. Begieß das Papier öfters, damit es nicht verbrenne.

Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier von den Fasanen herab, ziehe sie vom Spieß, dressire und lege sie auf eine Schüssel, und gieb sie zur Tafel. Der Saft wird abgesondert dazu gegeben.

#### N<sup>o</sup> 34. Einen wälschen Hahn zu braten.

Rupfe und puße den wälschen Hahn, flammire ihn und nimm das Eingeweide nebst den Kropf hinweg, schneide den Hals kurz ab, die Haut aber laß etwas länger, damit sie sich im braten nicht zurückziehe. Dann haue die Hälfte der Beine ab, wasche ihn einigemal sauber aus, dressire, salze und würze ihn in- und auswendig, schneide einige Speckparten und belege die Brust damit. Zwei gute Stunden vor dem Anrichten stecke den wälschen Hahn an den Spieß und begieß ihn öfters mit  $\frac{1}{2}$  Pfund zergangener Butter. Wenn er  $\frac{1}{2}$  Stunde gebaten hat, so bestreiche 3 oder 4 Bogen Papier mit Butter und binde es über den wälschen Hahn; gieß in eine Bratpfanne etwas Bouillon und begieß mit derselben mehrmal das Papier.

Wird es Zeit zum Anrichten und der wälsche Hahn ist fertig, so nimm das Papier davon, ziehe ihn vom Spieß herab, dressire und lege ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Der Saft wird abgesondert gegeben.

#### N<sup>o</sup> 35. Einen Hirschschlegel oder Hirschziemer zu braten.

Häute die Haut von dem Schlegel oder Ziemer ab, spicke ihn mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck, wasche ihn sauber aus, lege ihn auf eine Tortenpfanne, salze und würze ihn etwas stark, dann lasse ihn eine Stunde lang liegen. 3 Stunden vor dem Anrichten wird der Schlegel an einen starken Spieß gesteckt. Ist es aber ein Ziemer, so braucht er nur 2 Stunden zu braten. Mache  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz heiß und begieß ihn mehrmal damit. Gieß in eine Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Maß Essig und so viel Wasser oder Bouillon, brate den Schlegel