

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 35. Einen Hirschschlegel oder Hirschziemer 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^o 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 gebraten 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^o 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

oder Ziemer recht langsam, damit er fertig werde und eine schöne Farbe bekomme.

Wird es Zeit zum Anrichten, so ziehe ihn vom Spieß herab, haue etwas von den Röhrbeinen ab, lege den Braten auf eine Schüssel und gieß etwas Saft darüber. Den übrigen Saft gieb abgesondert zur Tafel.

N^o 4. Italienischer Salat.

Zu diesem Salat gehören: 1. ein schöner Salat (gewöhnlicher Gartensalat), 2. Rapunzel, 3. Häringe, 4. Sardellen, 5. Bricken, 6. kleine Kapern, 7. rothe eingemachte Rüben, 8. Westphälinger Würste, 9. harte Eier, 10. die Milch von einem Karpfen und 11. Charlotten. Dieser Salat wird zubereitet wie folgt:

Wenn der Salat sauber gepußt und einigemal ausgewaschen ist, so lege ihn auf eine Schüssel, siede 4 Eier hart, der Dotter und das Weiße von diesen wird jedes allein recht fein geschnitten, soeben auch die rothen Rüben und die Charlotten. Das Weiße von den Eiern lege außen um den Salat herum, das Gelbe neben an das Weiße, dann die rothen Rüben; die zusammengeschnittenen Charlotten kommen in der Mitte, oben darauf die Kapern und neben den Charlotten herum die Häringe und Sardellen, welche sauber gewaschen und gepußt, und in kleine Theile geschnitten sein müssen. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Westphälinger Wurst sehr dünn geschnitten, und auf dem Salat herumgelegt, so auch etwas Rapunzel, welche klein geschnitten und im Salzwasser weich abgekocht sein muß. Dann auch die Karpfenmilch, welche zuvor blanchirt und in kleine Theile geschnitten wird. Die Bricken werden sauber gepußt, in kleine Theile geschnitten und nach Gusto auf den Salat vertheilt.

Dieser Salat wird also auf die Tafel gegeben: wenn er angemacht werden soll, so gieß in eine Salatschale $\frac{1}{4}$ Maß Provenceroil, schlage es mit einer Salatgabel recht ab, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig, auch eine obere Kaffeschale voll englischen Senf, ein wenig Salz und gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Mache die ganze Masse wohl untereinander, gieß es über den Salat, mische ihn durcheinander und gieb ihn zur Tafel.