

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, 1861

No 18. Ordinairer Schweinsschlegel auf Wildpretart

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

dann stecke ihn an den Spieß, und begieß ihn mit dem Marinade, damit er schön durch die übergossene Brühe brate.

Es wird eine Kapernbrühe dazu gemacht, wie schon gelehrt worden ist, schneide aber das Mark von einer Zitrone Blättchenweise ohne Kern in die Brühe.

Es kann auch eine Charlottenbrühe dazu gemacht werden, mit Zitronen auf die nämliche Art zugerichtet.

Derjenige, welcher kein genauer Kenner von diesem Schlegel ist, und davon genießt, glaubt gewiß, es sei ein Rehschlegel. Er ist auch mürbe und gut.

Ein Rehschlegel kann auch auf die nämliche Art zugerichtet, oder auch in einer Bratröhre in dem Marinade gebraten werden; doch muß er zuletzt ein Paar mal mit Schmalz aufgebrennt werden.

N^o 18. Ordinairer Schweinschlegel auf Wildpretart.

Dieser Schlegel wird sammt den Borsten genommen, weil er, wie jener von dem Wildschwein gesengt wird.

Wenn dieses geschehen, so salze ihn ein, gib auch eine Handvoll gestoßene Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Basilie, Thymian und ein wenig Rosmarin dazu, und laß ihn in dieser Sür 10 — 12 Tage liegen. Dann lege ihn trocken auf eine Tortenpfanne, laß aber die Kräuter dabei, und stelle ihn über Nacht im laulichen Backofen. Nachher nimm die Kräuter hinweg, richte ihn in ein Geschirr mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz oder Fett, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Essig und $\frac{1}{2}$ Maß Wein daran, gib 4 Zwiebeln, 30 ganze Pfefferkörner und 12 Nägelein dazu, und laß ihn kochen, bis er gelinde ist; wende ihn aber öfters um.

Die Brühe dazu mache also:

Schneide 3 Zwiebeln kleingewürfelt in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, laß die Zwiebeln gelb werden, stäube einen Kochlöffel voll Mehl dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß weiße oder braune Fleischbrühe, dann ein Gläschen voll rothen oder weißen Wein sammt einem Lorbeerblatt dazu. Laß die Brühe sodann verkochen, schöpfe das Fett davon, laß sie durch ein Haarsieb laufen, nimm 20 Wachholderbeere schneide 1 Zitronenschale ganz fein, und gib es sammt dem Saft von der Zitrone zu der Brühe. Dann lege den Schlegel trocken auf die Schüssel, und gib die Brühe darüber. Auf diese Art wird man es für ein schwarzes

Wildpret essen. Dieses wird auf die nämliche Art gekocht, und nicht allein der Schlegel, sondern ein jedes Stück nach Belieben.

Es wird auch eine süße Brühe dazu gemacht: z. B. mache einen Löffel voll Mehl mit etwas Zucker braun, gib nachher 2 Zwiebeln Blättchenweise geschnitten dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß brauner Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Maß rothen oder weißen Wein daran, laß die Brühe verkochen, schöp e das Fett d. von, seihe die Brühe durch ein Haarsieb, und gib $\frac{1}{2}$ Pfund Weinbeere und Rosinen, wovon die Kerne ausgenommen sind, in die Brühe; ziehe etliche Mandelkerne ab, schneide einige Zitronenschalen länglich dazu, laß die Brühe aufkochen, und drücke dann den Saft von einer Zitrone in die Brühe und an das Wildpret. Man kann auch diese Brühe zu einer Rindszunge machen

N^o 19. Wildpret oder einen Hasen zuzurichten.

Zerschneide 3 Pfund Wildpret, welches von der Brust oder Hals kann genommen werden, oder auch einen Hasen nebst Büglein in Stücke, und lege sie in einen Tiegel oder Kastrol. Stoße dann $\frac{1}{2}$ Pfund guten Speck, 2 Zehechen Knoblauch, ein wenig Basilie und Thymian in einem Mörser fein, und gib es zu dem Hasen oder Wildpret; dazu lege 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und etwas Muskatblüte, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß rothen Wein daran.

Laß es sofort dünsten, bis es bald keine Brühe mehr hat, laß dann 4 Loth Schmalz oder Fett heiß werden, röste einen Kochlöffel voll Mehl darin braun, gib dazu etwas Zucker, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß brauner oder weißer Fleischbrühe auf, und laß es kochen, bis es weich ist. Darauf nimm das Wildpret oder den Hasen Stückchenweise aus dem Tiegel, lege die Stücke in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett davon, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an das Wildpret, gieß eine obere Kaffeschale voll guten Essig hinein, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und lege $\frac{1}{2}$ Zitronenschale dazu.

Diese Brühe kann auch mit Blut gemacht werden, besonders, wenn es ein Hase ist, nämlich das Blut schütte zuletzt hinein, und laß es einkochen; du mußt es aber beständig schütteln, damit es nicht zusammenlaufe.