

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

242. Eine Ente im Morast

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Tisch gegeben. Wenn man diese Platte mit Krebschwänzen und Trüffel in Scheiben geschnitten garnirt, so sieht sie sehr schön aus.

241. Junge Enten mit Erbsen. — Die Enten werden, nachdem sie abgenommen sind, gleich gerupft, so lange sie noch warm sind, es muß Acht gegeben werden, daß man die Haut nicht verletzt; wenn sie nun sauber gepuht und gewaschen sind, so werden sie schön dressirt, inwendig hinein Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann mit Speck eingebunden, mit gelben Rüben, Zwiebeln, Salz und Butter und ein wenig Wasser zugesetzt und nur langsam recht schön gebraten. Unterdessen kocht man nach Gutdünken schöne grüne Erbsen mit einem Stückchen frischer Butter und Wasser weich, daß sie jedoch ganz bleiben. Wenn nun die Enten schön gebraten sind, so macht man eine Glace, indem ein Stückchen Zucker schön braun geröstet und mit Schü ganz zäh gekocht wird. Die Erbsen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Enten, wenn sie vom Faden und Speck befreit sind, darauf gesetzt und dann recht schön glasirt und aufgetragen. Wenn man will, so können auch die Enten mit abgesotteneu Kalbsmilchling garnirt werden. Auch darf man nicht vergessen, wenn sie angerichtet sind, Bratenschü von den Enten über die Erbsen zu gießen. Es muß überhaupt ziemlich viel Schü seyn, damit er den Erbsen zum Theil vorsteht.

242. Eine Ente im Morast. — Wenn die Ente sauber gepuht ist, thut man Herz, Leber und Magen davon, dämpft die Ente in einem Kasseroll mit Butter. Die Leber, Herz und Magen werden mit Citronenschalen, Petersilie und Schalotten recht fein verwiegt. Ist die Ente bald weich, so wird sie heraus genommen, etwas Mehl in dem nämlichen Geschirr geröstet. Ist zu viel Fett darin, so wird davon heraus genommen, ist nun das Mehl gelb geröstet, so wird das Verwiegte dazu gethan und auch noch ein wenig geröstet; dann mit so viel Fleischbrühe aufgefüllt, daß es eine nicht zu dünne

Sauce gibt; die Ente wird nun darein gethan und gut gekocht, aber ganz langsam. Beim Anrichten wird die Ente auf die Platte gethan und die Sauce darüber.

243. Enten mit falscher Pomeranzensauce. — Man nimmt einen Löffel voll ausgefottene Butter in ein Geschirr, läßt sie heiß werden, rührt dann einer Nuß groß gestoßenen Zucker hinein, und röstet ihn darin schön gelb, dann läßt man einen Löffel voll Mehl darin anziehen, und schüttet Fleischbrühe daran, thut die Ente darein, ein Lorbeerblatt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Petersilienwurzel und nach und nach ein Glas Wein, und so läßt man ganz langsam die Ente weich kochen. Wenn angerichtet wird, so läßt man, wenn die Ente auf der Platte ist, die Sauce darüber durchpassiren, und wenn die Sauce zu viel Fett haben sollte, so wird es rein abgenommen.

244. Ente mit Oliven. — Wenn die Ente gut zugerichtet ist, so bindet man sie mit dünnen Speckscheiben ein, legt sie in ein Kasseroll mit gelben Rüben, Zwiebeln, Thimian, eine Gewürznelke und etwas Salz, schüttet auch ein halbes Trinkglas voll Fleischbrühe dazu, bedeckt sie noch mit einem mit Butter bestrichenen Papier, deckt sie gut zu, und läßt sie so auf schwachem Feuer beinahe eine Stunde dämpfen. Man macht dann folgende Sauce: Butter in der Größe eines halben Hühnerreis läßt man in einem ganz kleinen Löffel voll Mehl anziehen, gießt ein Schoppen braune Fleischbrühe und Schü daran, läßt es eine gute Zeit mit einander kochen. Unterdessen schält man Oliven von den Steinen, gibt aber acht, daß sie doch an einem Stücke bleiben, damit man ihnen ihre Façon wieder geben kann. Die Oliven werden nun ein Paar Minuten in der Sauce mitgekocht; die Ente auf die Platte angerichtet, und die Sauce darüber gegossen und so aufgetragen.

245. Enten mit Reis. — Die Ente wird mit Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und Fleischbrühe und ein wenig Salz weich gedämpft; nun nimmt man