

# **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**

244. Ente mit Oliven

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

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