

# **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**

246. Enten mit Kräutersauce

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

$\frac{1}{2}$  Pfd. Reis, reinigt ihn sauber, und brüht ihn mehreremal mit kochendem Wasser, schüttet Fleischbrühe daran, kocht ihn weich, aber nicht daß er zerfällt, gießt auch während dem Kochen die Brühe, worin die Ente gedämpft wird, daran; macht den Faden von der Ente, legt sie auf eine Platte, und garnirt sie mit dem Reis, und trägt sie gleich auf den Tisch.

246. Ente mit Kräutersauce. — Diese wird ebenfalls wie die Obige gedämpft. Man verwiegt ziemlich Schalotten, Petersilie, etwas Thymian oder Majoran sehr fein, läßt ein wenig Butter zergehen, legt die Kräuter hinein, und läßt sie ein wenig dämpfen, dann ein halben Löffel voll fein geriebenes Weißbrod nebst Schü und einem Glas Wein dazu, und so eine Weile gekocht, wenn sodann die Ente auf der Platte angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen und servirt.

247. Enten mit Hopfen. — Die gut gereinigten und wieder abgetrockneten Enten werden mit Salz und Pfeffer eingerieben und so 1 Stunde stehen gelassen; dann werden sie mit Speck umbunden in ein Geschirr gelegt. Man thut ein Glas voll Fleischbrühe und  $\frac{1}{4}$  Glas voll Essig dazu, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Citronenschalen, und läßt sie so weich aber schön weiß dämpfen. Während dessen werden junge Hopfen, die schön grün und gut belesen sind, im Salzwasser ziemlich weich gekocht, dann in ein Sieb zum Ablaufen geschüttet, fest ausgedrückt und nicht sehr fein verwiegt. In ein Stückchen Butter wird etwas fein verwiegte Petersilie gethan, nur ein wenig gedämpft, und ein bißchen Mehl dazu, von der Brühe, worin die Enten dämpfen, daran geschüttet, und dann die Hopfen dazu, gut umgerührt, und miteinander eine Weile so kochen lassen, dann auf die Seite gestellt, und ein Eigelb daran gerührt. Wer es liebt kann auch 1 Löffel voll Provenceröl an die Hopfen gießen. Die Hopfen werden nun auf die Platte angerichtet und die Enten darauf und aufgetragen.