

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

248. Gefüllte Ente mit Trüffelsauce

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

248. Gefüllte Ente mit Trüffelsauce. — Die Ente wird, nachdem sie gut gepuht ist, der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und alle Knochen ausgelöst, dann mit folgender Farse gefüllt: Die Entenleber wird mit Gänseleber, Kalbsleber oder Leber von anderm Geflügel fein verwiegt, $\frac{1}{8}$ Pfd. Speck fein geschabt, ein Paar Trüffel fein gehackt, eine halbe Hand voll Petersilie wird ebenfalls fein verwiegt, auch dergleichen ein Paar Schalotten, $\frac{1}{2}$ Kreuzerbrod gerieben, und mit etwas Nelken, Salz und 2 Eiern gut durcheinander gemacht und im Mörser gestoßen, dann die Ente damit gefüllt, zugemacht, und ihr so viel wie möglich die Form wieder gegeben. Nun wird die Ente in ein Geschirr gethan, auf den Boden desselben zuerst Speckscheiben gelegt und eben so auch auf die Ente, dann Zwiebeln, gelbe Rüben und Thimian und ein Glas Fleischbrühe dazu gethan, zuerst mit einem Papier zugedeckt und dann mit einem gut schließenden Deckel, und so recht langsam etwa eine Stunde gedämpft; ist sie sodann weich genug, so wird sie auf die Platte gethan, den Bindfaden davon genommen, und folgende Trüffelsauce daran angerichtet: 3 mittelgroße Trüffel werden in dünne Scheiben geschnitten, in einem Stück Butter, einer welschen Nuß groß, ein Paar Minuten gedünstet, dann ein klein wenig Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt, und ein Glas rother Wein und ein Glas Schü oder braune Fleischbrühe daran geschüttet, eine gute Weile so kochen lassen, dann auf die Platte angerichtet und servirt. Man kann auch die Ente kalt werden lassen, und in eine saure Gelee, die noch später beschrieben wird, thun.

249. Ente mit Drangensauce. — Die Ente wird hiezu schön weiß gedämpft. Zur Sauce schneidet man von einer bittern Pomeranze die äußere Schale ganz dünn ab, schneidet sie länglicht ganz fein, legt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in kochendes Wasser, nimmt sie heraus, und gießt kaltes Wasser darüber. In ein Geschirr thut man, so viel man nöthig glaubt, gute Schü un