

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

252. Frigando von Wildenten

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

stückchen hinein gelegt, und alles nur heiß erhalten, nicht aber daß es kocht. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird es auf ein Platte gethan, und mit in halbe Sterne geschnittenem in Butter schön gelb gebackenem Brod garnirt, dann aufgetragen.

252. Frigando von Wildenten. — Die Wildenten, wozu zwei eine ordentliche Platte geben, werden gut gereinigt, die Schlegel gut abgelöst; die Haut von der Brust losgemacht und die Brust schön heraus geschnitten und mit Speck gut gespickt, dann die Schlegel auch gespickt, beides in Butter, Zwiebeln, ein wenig Fleischbrühe nebst ein bißchen Salz gedämpft. Während dessen werden 6 große Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Pfd. magerm Schinken und $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter recht weich und weiß gedämpft, dann 2 Löffel voll Mehl dazu, durcheinander gemacht, mit einem Schoppen guter Fleischbrühe aufgefüllt, und zu einer dicken Sauce einkochen lassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit 2 Eiergelb vermischt und nur noch recht heiß erhalten, welches am Besten geschieht, wenn man das Durchgetriebene in ein etwas hohes Geschirr thut, und dasselbe in ein anderes mit heißem Wasser angefülltes Geschirr stellt. Das Purée wird, wenn angerichtet wird, auf die Platte gethan, das Frigando in die Mitte der Platte darauf gesetzt und die Schlegel darum gelegt. Den Rücken der Ente bratet man auch mit der Ente, damit es eine gleiche Schü giebt, welche man recht dick und zäh einkochen läßt, und dann die Frigando, wenn sie angerichtet sind, damit schön glassirt, und gleich auftragen.

253. Salmi von Feldhühnern. — Wenn die Feldhühner gereinigt sind; so werden sie mit Butter, Salz, Schaloten und etwas Speck nicht zu weich gebraten, wenn sie wieder erkaltet sind, in Stücke geschnitten, dann wird das Fett aus dem Geschirr gethan, worin sie gebraten worden, ein klein wenig Mehl darauf gestreut und mit einem Glas rothen Wein aufgefüllt,