

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

253. Salmi von Feldhühnern

[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,

gut durchgekocht, Schü dazu gethan, einer kleinen Nuß groß Zucker wird recht braun geröstet, mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst, und dann in die Sauce gethan, wenn es noch ein wenig gekocht hat, wird die Sauce durchpassirt, in ein Geschirr gethan, die Feldhühner hinein gelegt und recht heiß erhalten. Wenn beim Anrichten die Stückchen auf der Platte schön geordnet sind, so wird die Sauce darüber angerichtet, und mit Citronenschalen, welche die Gestalt eines kleinen Rosenblattes haben, garnirt und aufgetragen. Wenn man in Scheiben geschnittene Trüffel in die Sauce thut, ist es sehr gut.

254. Gestürztes Salmi von Feldhühner. — Von 3 gebratenen Feldhühnern werden die Brüste in ganz dünne Stückchen geschnitten, das Uebrige alles ganz fein in einem Mörser wie ein Teig zusammen gestoßen, mit eines halben Hühnereies groß Butter in ein Geschirr gethan, mit etwas ganz magerm Speck, geschnittenen Zwiebeln ganz langsam auf schwachem Feuer gedämpft, dann ein Löffel voll Mehl darunter gerührt, mit ein Schoppen Fleischbrühe aufgefüllt, etwas Citronenschale, den Saft von einer Citrone, und so eine gute Weile noch gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, mit dem Gelben von 5 Eiern vermischt, sammt dem in feine Blättchen geschnittenen Brustfleisch. Dann wird eine Form mit Butter bestrichen, mit dreieckicht ausgeschnittenem und in Butter gebratenem Brod wie ein Stern ausgelegt; die Masse darauf gefüllt, in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, daß aber nur bis an die Hälfte der Form gehen darf; was man sich jedesmal merken muß, wenn man auf diese Art in einer Form, welche kein geschlossener Deckel hat, etwas kocht. Die Form wird nun zugedeckt, und oben schwache Kohlen auf den Deckel gethan; läßt es nun so langsam kochen, bis es in der Form fest geworden ist; dann wird es auf eine Platte gestürzt, und folgende Sauce daran gegeben: Einige Trüffel werden geschält, in Scheiben geschnitten, in einem Glas rothen Wein und ein wenig