

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

254. Gestürztes Salmi von Feldhühner

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

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 ausgeschnitten 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

Butter eine kleine Weile gesotten, dann ein Glas gute Schü dazu gethan, und es bis auf die Hälfte einkochen lassen, sodann das Gestürzte angerichtet und aufgetragen.

255. Salmi von Schnepfen. — Man bratet 2 Schnepfen, die gut gepuzt aber nicht ausgenommen seyn dürfen, wenn sie wieder kalt sind, werden sie in schöne Stücke geschnitten, der Rücken aber und das Inwendige wird mit einer Hand voll Petersilie, ein Paar Schalottenzwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas Thimian und Gewürznelken fein gestoßen, dann in eines Hühneres groß Butter $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet. Ein Löffel voll Mehl wird in einem Stückchen Butter gedämpft, mit Fleischbrühe, etwas Wein und Schü aufgefüllt, kochen lassen, an das gedämpfte Gestoßene gethan, und beinahe zur Hälfte eingekocht, dann alles rein durch ein Sieb getrieben, die Schnepfen in ein Geschirr gethan, das Durchpassirte dazu, das Geschirr mit der ganzen Masse nur in kochendem Wasser heiß erhalten, denn wenn diese Sauce, nachdem sie durchgetrieben ist, wieder kocht, so wird sie rauh und sehr schlecht. Wenn es Zeit zum Serviren ist, wird es schön auf die Platte angerichtet und mit gebacknem Brod, welches man in der Form eines Kronenthalers, oder einer andern beliebigen Form ausgeschnitten hat, garnirt, dann gleich aufgetragen.

256. Salmi von Schnepfen mit Provençeröl. — Man puzt 3 bis 4 Schnepfen recht gut, schneidet die Brüste herunter, macht die Haut davon, schneidet von jeder Schnepfenbrust in zwei Theile, klopft die Brüste mit dem platten Theil eines Messers etwas breit, gießt in ein flaches Geschirr ein Glas Provençeröl nebst etwas Knoblauchbutter, oder auch nur eine feingehackte Knoblauchzinke, legt die Brüste alle neben einander darein, und bestreut sie mit fein gestoßenem Salz. Dann thut man in ein anderes Geschirr etwas Provençeröl, sammt dem Ueberrest der Schnepfen, etwas Petersilie, ein Paar Schalottenzwiebeln, ein Lor-