

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

255. Salmi von Schnepfen

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

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 gepuht 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 puht 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-