

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

256. Salmi von Schnepfen mit Provenceröl

[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 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 Schalotenzwiebeln, 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 Schalotenzwiebeln, ein Lor-

beerblatt, läßt alles langsam dämpfen, rührt dann ein Löffel voll Mehl darunter, nach und nach ein Glas Wein und ein Schoppen Fleischbrühe, läßt es ziemlich einkochen, nimmt das darauf befindliche Fett ab, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, und thut sie mit dem Saft von einer Citrone in ein kleines Geschirr, und erhält sie warm, eine kleine Weile vor dem Anrichten werden die Brüste aufs Feuer gesetzt, und auf beiden Seiten nur blaße Farbe nehmen lassen. Nun werden sie kreuzartig auf eine Platte angerichtet, und zwischen jedes Bruststückchen ein eben solches in Butter gebackenes Brodstückchen gelegt, die Sauce darüber angerichtet, und heiß auf den Tisch gegeben.

257. Ragout von Fasan. — Von einem gebratenen Fasan werden kleine Stücke geschnitten. Kalbsmilchling, Ochsen gaumen, Morcheln, Champignons und mehrere Krebsen werden abgekocht. Man nimmt ein Stückchen Butter, läßt ein Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, und wenn man Schü vom Fasan hat, auch dazu, etwas Muskatblüthe darein, dieß läßt man eine Weile mit einander kochen, legt dann die Fasanenstückchen dazu nebst Ochsen gaumen, Kalbsmilch, Champignons und Morcheln, läßt alles noch ein wenig kochen. Beim Anrichten wird Eigelb in die Sauce gerührt, schön auf die Platte angerichtet, und mit Krebschwanz und abgesottene grünen Spargeln garnirt.

258. Wachteln mit Reis. — Der Reis, welcher gut belesen und gewaschen seyn muß, wird mit guter Fleischbrühe zugesetzt. Man pußt Wachteln recht sauber, kocht sie in dem Reis; der Reis muß aber nicht mit viel Brühe gekocht werden, weil er besser ganz bleibt. Ist nun der Reis nebst den Wachteln weich, so wird er auf eine Platte angerichtet und aufgetragen. Man kann, wenn angerichtet ist, ein wenig Schü darüber gießen.

259. Salmi von Wachteln. — So viel Wachteln man nöthig zu haben glaubt werden gut gereinigt und ausgenommen, in ein Kasseroll mit Butter,

ein
ten
gan
die
in
geth
Wei
und
bäh
2
die
But
ung
eine
ten,
eine
Me
wei
koch
2
ce.
sie
wie
Sa
Pr
den
Kre
läß
fle
2
der
fein
un
mi
ode
bes
da