

# **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**

263. Caillirte Tauben

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

Salz darübergegossen, dann die andere Farse darauf gestrichen, etwas ganz dünne Speckscheiben und ein mit Butter bestrichenen Papier darüber gelegt, in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken. Zur Sauce verwiegt man einige Schalotten sehr fein, kocht es mit einem Glas guten Wein kurz ein, gießt dann braune Fleischbrühe oder Schü daran, läßt es noch ein wenig aufkochen, richtet die Sauce in eine Sauciere an, und gibt sie mit der Platte auf den Tisch.

262. Tauben mit brauner Sauce. — Man thut Butter in ein Kasseroll, die Tauben, welche gut gereinigt und in 4 Theile geschnitten sind, hinein, dazu eine mit Nelken besteckte Zwiebel, 3 bis 4 Schalotten, Zwiebeln und ein Knoblauchzinke, 2 Löffel voll Mehl werden, wenn es 4 Tauben sind, darüber gestreut, wohl zugedeckt, öfter umgeschüttelt. Wenn das Mehl schön braun ist, so wird  $\frac{1}{4}$  Bouteille Wein daran geschüttet, ein halber Schoppen Fleischbrühe, ein Büschel Petersilie, 1 Lorbeerblatt, gut zugedeckt, alles kochen lassen. Beim Anrichten kann man, wenn man will, das Taubenblut zur Sauce nehmen, aber damit nicht mehr kochen, weil es sonst gerinnt.

263. Caillirte Tauben. — Den Tauben werden, wenn sie recht sauber ausgenommen und gepuht sind, die Füße ins Nebentheil gesteckt, dann der Länge nach in 2 Theile geschnitten, jeden Theil auf der rechten Seite mit einem Messer etwas breit geklopft, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, und so eine Zeitlang liegen gelassen. Unterdessen dämpft man verwiegte Petersilie und Schalotten in einem guten Stück Butter, die Tauben werden darin umgewendet und ein Paar Minuten auf dem Feuer gedämpft, nur daß sie steif werden, dann wieder in dem Butter umgewendet, dann in geriebenen Brod und auf dem Rost nur langsam recht schön gelb gemacht. Nun verwiegt man Schalotten, Petersilie, Estragon, Pimpernell und Kappern recht fein mit hartgekochtem Eigelb, im Mörser recht zart gestossen, dann durch das Haarsieb getrieben. Ist

dies geschehen, so wird es mit Essig und Del und etwas Senf, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht, alles mit einander sehr gut verrührt, die Tauben auf eine Platte schön angerichtet, und die Sauce in ein besonderes Geschirr.

264. Salmi von Tauben. — Die Tauben werden, wenn sie in Butter und Speck halb ausgebraten sind, auf die Seite gethan und erkalten lassen, dann in Viertel geschnitten. Man vermiegt Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen recht fein, dünstet es im Butter, thut Mehl darüber, füllt es mit halb Wein und halb Fleischbrühe an. Die halb gebratene Leber wird fein zerdrückt, mit etwas Wein durchpassirt und in die Sauce gethan, die Tauben werden nun in der Sauce ausgekocht, die Bratenbrühe dazu gethan, und wenn man will ein Löffel voll Provenceröl, dann wird es über in Butter gebackene Brodschnitten angerichtet und aufgetragen.

265. Fricasse von Tauben. — 3 Tauben werden, nachdem sie gepuzt sind, ausgenommen und in 4 Theile geschnitten; dann wird Butter in ein Kasseroll gethan, fein gehackte Schalotten dazu, die Tauben hinein, und recht oft umgerüttelt, dann streut man ein Löffel voll Mehl darüber, und schüttet gute Fleischbrühe daran, thut den Saft einer Citrone und ein wenig Salz dazu, läßt sie so langsam kochen und nimmt noch mehrere gut gewaschene Morcheln dazu. Wenn die Tauben weich sind, und die Sauce auch gut gekocht ist, so wird sie mit 2 Eigelb abgezogen und angerichtet, dann gleich aufgetragen.

266. Junge Gans mit Zwiebeln. — Die Gans wird gut gereinigt, mit magerem Speck, gelben Rüben, Salz und etwas Pfeffer weich gedämpft, dann das Fett abgeschüttet, ein guter Löffel voll Mehl in dem Geschirr, worin die Gans ist, gut anziehen lassen, dann mit brauner Fleischbrühe aufgefüllt, daß es eine leichte Sauce wird, die man einigemal aufkochen läßt. Ganz