

# **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**

264. Salmi von Tauben

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

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 Casseroll 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