

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

267. Kapaun oder Boulard mit Oliven

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

kleine Zwiebeln werden im Butter schön gelb gebacken und in die Sauce nur ein Augenblick gethan. Die Gans wird auf die Platte angerichtet, die Zwiebeln darum gelegt, dann die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und sogleich aufgetragen. Wenn die Gans zugesetzt wird, so muß man auch ein Glas Fleischbrühe oder auch nur Wasser dazu thun.

267. Kapaun oder Boulard mit Oliven. — Der Kapaun oder Boulard wird, nachdem er gepuht ist, schön dressirt, auf der Brust gespiet, mit Speck, Salz, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe auf schwachem Feuer fertig gemacht, dann mit folgender Sauce auf den Tisch: Man verwiegt Schalotten und Petersilie recht fein, thut sie in ein Geschirr, schüttet etwas Fleischbrühe daran, und läßt es eine Weile so mit einander kochen, gießt noch ein Glas Wein und ein Glas Fleischbrühe dazu, nimmt ein Stückchen gute frische Butter, worin man ein Löffel voll Mehl geknetet hat, kocht nun die Sauce eine gute Zeit, schält Oliven von den Steinen, daß sie doch ziemlich ganz bleiben, thut nach Belieben in die Sauce, läßt sie ein Paar Minuten darin anziehen, richtet das Geflügel auf die Platte an, und trägt die Sauce in einer Sauciere mit demselben auf den Tisch. Oder man kann auch nur das Geflügel mit den Oliven garniren, und dann keine in die Sauce thun.

268. Welschhahn mit Kartoffelmasse. — Wenn man übrigen Braten von einem Welschen hat, so ist er hiezu recht gut anzuwenden. Man schneidet ihn in kleine Stücke, dünstet Mehl in frischer Butter, thut Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, die Fleischstückchen hineingelegt und so recht langsam mit einander ein wenig gekocht, nur nicht viel, sonst wird das Fleisch hart. Nun macht man einen Kartoffelrand aus Folgendem: 6 bis 7 Kartoffeln, welche schon Tags vorher gekocht oder doch wenigstens recht kalt seyn müssen, werden auf dem Reibeisen gerieben, 6 Loth Butter abgerührt mit 5 Gelbeier, ein

halb
zu
dan
aus
ein
so
der
Ma
was
dan
des
2
eine
gut,
thut
per
sam
welc
rech
geri
rüh
Bro
auch
gut
stren
schin
daß
Cha
des
es
schie
koch
auf
Tur
von
schn
bede
stell