

# **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**

269. Turban von Geflügel

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

halber Löffel voll Mehl darunter gethan, Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen, alsdann ein flaches Blech mit einem Rand mit Butter gut ausgestrichen, mit Brod bestreut, in die Mitte desselben ein Geschirr gestellt, die Masse darunter geschüttet und so langsam gebacken. Beim Anrichten das Geschirr aus der Mitte gethan, den Rand von Kartoffeln auf eine Platte gelegt. Die Sauce wird mit Eiergelb und etwas saurem Rahm oder Citronensaft abgezogen, und dann mit sammt dem Fleisch in die leere Mitte des Randes angerichtet und aufgetragen.

269. Turban von Geflügel. — Man nimmt einen halbgewachsenen Hahn oder Huhn, putzt dasselbe gut, schneidet die Brust schön von den Knochen ab, und thut es bei Seite, das übrige Fleisch am ganzen Körper wird abgemacht, von allen Fasern befreit, und sammt der Leber und einem Pfund gutem Kalbfleisch, welches ebenfalls von allen Fasern befreit seyn muß, recht fein gehackt, von 2 Kreuzerbrod wird die Rinde abgerieben, dann das Brod in Wasser eingeweicht. Nun rührt man mit 2 Eiern  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter ab, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, so wie auch das gehackte Fleisch, etwas Salz, rührt es sehr gut untereinander, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Brod, setzt in die Mitte ein hohes Geschirr oder schneidet von Schwarzbrod ein Stück heraus, daß eine Viertelselle hoch und in der Dicke wie eine Champagner-Bouteille ist, thut es dann in die Mitte des Geschirrs, und schüttet die Farse darum, streicht es so ziemlich gegen dem Borde herauf, daß es etwas schief wird, stellt die Form in kochendes Wasser, und kocht es so lange, bis die Masse steif ist, stürzt sie dann auf ein flaches Blech, umschlingt sie in Gestalt eines Turbans mit Zunge, Champignons, Trüffeln. Die Brust von den Hühnern wird schön gespickt, in Riemen geschnitten, und auch abwechselnd auf den Turban gelegt, bedeckt es mit einem in Butter stark bestrichenen Papier, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen, und läßt es

ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde darin; dann wird es auf eine Platte angerichtet, das Brod aus der Mitte herausgenommen, und eine Champignonsauce oder von Trüffel darein gethan und aufgetragen. Ehe der Turban mit den verschiedenen Sachen belegt wird, muß man ihn gleich mit zerrührtem Ei bestreichen, damit das darauf Gelegte gut haltet.

270. Turban von Has. — Man schneidet von dem Ziemer des Hasen auf beiden Seiten das Fleisch der Länge nach ab, häutet es sehr wohl ab, schneidet es in Viertelsellen lange und halb Finger dicke Stücke, spickt sie recht schön. Nun wird ein Schlegel vom Has von aller Haut befreit, und was noch am Ziemer geblieben ist, sauber herunter gemacht, mit sammt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Speck recht fein gehackt, 2 abgeriebene Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht, und wieder gut ausgedrückt, alles zusammen in eine Schüssel gethan, Salz, etwas Pfeffer, 2 Eier und ein Löffel sauren Rahm darunter gerührt, und sehr gut verarbeitet. Ein Blech mit einem sehr niedern Rande wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, in die Mitte desselben, wie schon gezeigt, Brod gethan, die Farse darum geschützt, die gespickten Hasenstücke darauf gelegt, so daß es einem Turban ähnlich wird. Ein mit Butter bestrichenes Papier wird ebenfalls darüber gelegt, dann in einem Ofen langsam gebacken. Die Knochen von dem Has werden in kleine Stücke zerhauen, in ein Geschirr gethan mit Speck, Butter, gelben Rüben, ein halbes Lorbeerblatt und ein Glas Fleischbrühe zugesetzt, auch eine mit Nelken besteckte Zwiebel; dieß läßt man nun auf dem Feuer schön braun dämpfen, schüttet dann das Fett ab, streut ein Löffel voll Mehl darüber, schüttelt es recht durcheinander, thut dann 1 Schoppen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, auch ein Schnitz Citronen, läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde nur langsam mit einander kochen, dann wird die Sauce durch ein Sieb passirt und in ein kleineres Geschirr gethan, bis zum Anrichten recht warm erhalten. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, wird