

# **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**

270. Turban von Has

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

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

der Turban auf eine Platte gethan, das Brod davon gemacht, und die Sauce in die Mitte und auch neben herum gegossen. Die Sauce darf aber nicht dick seyn, sondern nur wie eine starke Schü, weßwegen man auch nur halb so viel Mehl nehmen könnte. Auch kann man nach Gutfinden Trüffel, Kappern oder Oliven in die Sauce thun. Der Turban wird auch noch schön glassirt.

271. Granat von Has. — Von einem großen aber doch jungen Hasen werden ebenfalls wie im Vorhergehenden von dem Ziemer die Stücke abgeschnitten und gespickt, vorher aber etwas ganz leise geklopft, in ein Geschirr gethan, fein gehackte Schalotten, Provençeröl, Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein Paar Löffel voll Wein darüber gegossen, und so mehrere Stunden unter öfterm Umwenden stehen gelassen. Den Hasenpfeffer legt man auf die Seite, von dem andern Fleisch wird die Haut und Sehnen gut weggemacht, mit 12 Loth Speck, 4 Loth Sardellen, ein Löffel voll Kappern, ein Paar Schalotten, etwas Thimian recht fein gehackt; 6 Loth Butter wird mit 4 ganzen Eiern gut abgerührt, daß Gehackte dazu gethan und mit einander noch recht fein gerührt, ferner noch ein geriebenes Kreuzerbrod und ein halbes Glas Wein dazu gethan. Ein Model wird mit Butter bestrichen und Brod bestreut, mit ganz dünnen Speckscheiben, oder auch nur mit einem bestrichenen Papier ausgelegt, aber bloß den Boden. Nun werden die gespickten Stücke schön in der Form dressirt mit Trüffel oder Kappern ausgeziert. Die Fars wird nun recht fest darauf gethan, und oben darüber wieder ein wenig ganz dünn geschnittenen Speck, und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn angerichtet wird, so stürzt man ihn auf die Platte, thut das Papier oder den Speck davon, gießt gute Schü mit Citronensaft oder eine Sardellensauce daran, und trägt ihn auf.

272. Gestürzter Has. — Man schneidet alles Fleisch von den Knochen eines Hasen, nimmt auch