

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

272. Gestürzter Has

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

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, weswegen 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

Lunge und Leber dazu, wenn man es liebt, setzt dies mit magerm Speck, oder besser Schinken, zum Feuer, thut eine gute Handvoll Schalotten, Pfeffer, Zwiebeln mit Nelken besteckt dazu nebst einem Schoppen guten Wein, läßt alles ganz kurz einkochen, nimmt es aus dem Geschirr, hackt alles ganz fein zusammen, rührt den Saft, worin das Fleisch gekocht, und wozu man noch ein Glas Schü gethan hat, recht heiß an das Berwiegte, rührt es sehr gut durcheinander, füllt es in einen Model recht fest; läßt es kalt werden; taucht die Form einen Augenblick in heißes Wasser, und stürzt es auf eine Platte. Gute frische Butter wird zu Schaum gerührt, das Gestürzte ganz damit bestrichen und nach Belieben garnirt und so auf den Tisch gegeben.

273. Hasenpfeffer. — Man spickt einen Hasen ziemer recht schön, bratet ihn halb aus, löst ihn auf beiden Seiten von den Rippen schön ab, und schneidet ihn in mehrere Stücke, dann wird er in folgender Sauce vollends ausgekocht. Man schneidet 3 Zwiebeln in dünne Scheiben, 1 mittlere gelbe Rübe, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzinke, 1 Stückchen Porbeerblatt, dies alles setzt man mit Butter aufs Feuer, läßt es dämpfen, bis es schön braun ist, streut nun ein wenig Mehl darüber, läßt es ein wenig anziehen, schüttet dann Fleischbrühe und ein Glas Wein, oder auch nur Essig, daran, läßt alles eine gute Zeit miteinander kochen; dann wird es durch ein Haarsieb getrieben in ein Geschirr gethan, die gespickten Stückchen hinein nebst etwas Schü, und so noch ein paarmal aufkochen lassen, dann angerichtet und Rappern darüber gestreut, oder man kann auch die Platte mit eingemachten in Scheiben geschnittenen Gurken garniren.

274. Ragout von Has. — Eine Zwiebel wird fein gehackt, in Butter gedünstet, etwas Mehl darauf gestreut und gut durcheinander gemacht, Schü und Fleischbrühe nebst Zitronensaft und ein Löffel voll Rappern darauf gethan, läßt die Sauce gut durchkochen,