

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

276. Hasen-Cotelette mit Sauce

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

legt die Stückchen, die man von einem gebratenen Hasen übrig hat, hinein, daß sie warm werden, aber nicht darin kochen. Auf gleiche Weise kann man auch von Reh machen.

275. Gerösteter Has. — Die beiden Seiten des Ziemers von einem jungen Hasen werden abgelöst, gut abgehäutet, dann in recht dünne Stückchen geschnitten, wie man Kalbsleber zum Rösten schneidet. Nun dämpft man Zwiebeln in Butter schön weiß und weich, thut dann das geschnittene Fleisch dazu, dämpft es eine kleine Weile damit, nimmt auch Salz und ein wenig Pfeffer daran, richtet es an, und gießt recht heiße Schü darüber, und trägt es gleich zu Tische.

276. Hasen-Cotelette mit Sauce. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Hasenfleisch, von welchem Stück es ist, wird gut von aller Haut und allen Sehnen befreit, mit 3 Loth nicht zu fettem Speck recht fein verhackt, Pfeffer und Salz darunter gethan, dann schöne Cotelette daraus formirt, statt des Beinchens ein Stückchen Petersilienwurzel hineingesteckt, in zerrührtem Ei und in geriebenem Brod umgewendet, und in Butter gebacken; sodann folgende Sauce auf eine Platte angerichtet, und die Cotelette recht schön franzartig darauf gelegt. Man verwiegt einige kleine Schalotten, dämpft sie in Butter, thut einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu, ein gutes Glas braune Fleischbrühe, läßt es eine gute Zeit miteinander kochen, nimmt vor dem Anrichten ein wenig Senf und einen Eßlöffel voll verwiegte Kappern in die Sauce, läßt sie aber dann nicht mehr kochen, richtet sie an, und gibt sie gleich zu Tisch.

277. Hasenwürste mit Sauce. — Man vermischt obige Masse Fleisch mit einem in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Kreuzerbrod, stößt alles noch recht gut in einem Mörser, thut ein ganzes Ei daran, macht es recht gut durcheinander, formirt Würste daraus, wendet sie in Brod, dann in zerschlagenen Eiern und wieder in geriebenem Brod