

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

277. Hasenwürste 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

um, und backt sie dann in Butter. Zur Sauce ver-
wiegt man Zwiebeln, Estragon; dünstet es in Butter,
nimmt ein wenig Mehl nebst Fleischbrühe dazu, daß
es eine leichte Sauce wird; wenn sie eine Zeitlang
gekocht hat, drückt man Citronensaft hinein, und richtet
sie auf eine Platte an, setzt die gebackenen Würste hin-
ein, und trägt sie gleich auf.

278. Frigando von Rehschlägel. — Der Reh-
schlegel wird ganz ausgebeint, schön gespickt, in ein Kasse-
roll gethan mit einem halben Glas voll Wein und einem
Glas guter Fleischbrühe, nebst Zwiebeln, gelben Rüben,
Butter, einem Lorbeerblatt und einer Sardelle zugesetzt,
und so schön gelb dämpfen lassen. Unterdessen ver-
wiegt man Schalotten recht fein, röstet geriebenes Weiß-
brod schön braun; schüttet Fleischbrühe daran, wenn
man die verwiegten Schalotten mit den gerösteten
Brosamen noch ein wenig gerührt hat, auch die Sauce,
worin das Fleisch gedämpft worden, wird dazu gethan,
eine Weile so gekocht, dann das Fleisch in die Sauce
gelegt; wenn man anrichtet wird der Saft von einer
Citrone in die Sauce gedrückt, das Fleisch dann auf
die Platte angerichtet, die Sauce darüber und auf
den Tisch.

279. Rehziemer in der Sauce. — Ein Reh-
ziemer wird schön gespickt, mit Salz und ein wenig
Pfeffer bestreut, vor dem Spicken aber die Rippen so
viel wie möglich gut abgehauen, damit er gut aussieht,
dann mit Zitronenschalen, Petersilie, Butter, Schalotten
und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt, und
läßt ihn schön gelb werden, dann thut man Fleisch-
brühe dazu und zwei Löffel voll Kirschenwasser; ist das
Fleisch weich genug, so wird es angerichtet, die Sauce
durchpassirt, ein Löffelvoll sauern Rahm daran gerührt,
dann ein wenig Wein über das Fleisch angerichtet,
und Kappern darüber gestreut.

280. Frigando von Hirsch mit Senfsauce.
— Man schneidet aus dem Schlegel des Hirsches ein