

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

280. Frigando von Hirsch mit Senfsauce

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

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

schönes Stück, wie man es aus einem Kalbsschlegel zu Frigando nimmt, spickt es ebenso recht schön; dann thut man gutes Baumöl in ein Kasseroll, einige ganze Zwiebeln dazu, läßt es ziemlich heiß werden, das Frigando kehrt man in Mehl um, und legt es in das heiße Del, so daß die gespickte Seite unten kommt, läßt es so dämpfen, bis es eine schöne gelbe Farbe hat, kehrt es dann um, und läßt es auf der andern Seite auch solche Farbe nehmen; nimmt dann rothen Wein, Essig oder Citronensaft, nebst Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Ingwer, Nelken, Schalotten, Petersilie und Citronenschalen dazu, läßt es kochen, bis es weich genug ist, nimmt das Fett von der Sauce ab, legt das Frigando auf eine Platte, passirt die Sauce durch ein Sieb, schüttet sie über das Frigando, und streut nach Belieben Kappern darüber, und trägt es sogleich zu Tische. Man darf nicht vergessen einen kleinen Löffel voll Senf in die Sauce zu thun, ehe man anrichtet.

281. Cotelette von Hirsch. — Von dem nämlichen Stücke, wie zu Frigando, schneidet man Stücke in der Größe wie ein Cotelette, klopft sie ordentlich, streut etwas Pfeffer und Salz darauf, läßt in einem flachen Geschirr Butter zergehen, thut fein verwiegte Schalotten und Petersilie auch etwas Schnittlauch hinein, setzt die Cotelette in diese Butter; ein paar Minuten vor dem Anrichten stellt man sie auf ein rasches Feuer, läßt sie ein wenig braten, wendet sie schnell um, und läßt sie auf der andern Seite auch ein wenig braten, schüttet dann das Fett ab, und gießt etwas gute Schü daran, läßt es durchziehen, drückt nach Belieben Citronensaft daran, richtet es auf die Platte an und die Sauce darüber. Von Reh wird es auf dieselbe Art gemacht.

282. Wildpret mit Zwiebeln. — Man nimmt vom Bug eines Hirsches oder Rehes 1 Pfd. Fleisch, von welchem alle Haut und Sehnen weggemacht sind, hackt es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck recht fein; rührt 10 Loth