

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

282. Wildpret mit Zwiebeln

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

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

Butter mit 6 Eiern ab, ein in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein miteinander verrührt; das gehackte Fleisch dazu, Salz und etwas Pfeffer, und wieder recht gut durchgerührt. Ein Model wird mit dünnen Speckscheiben am ganzen Boden ausgelegt, dann kocht man Zwiebeln in Fleischbrühe und einem Stückchen frischer Butter, blättert sie auseinander, denn sie werden ganz gekocht; alsdann wird der ganze Boden des Models damit ausgelegt, und zwar so, daß immer ein Blatt der Zwiebeln auf das andere zu liegen kommt und das Ganze schuppenartig aussieht. Nun wird die Farse hinein gefüllt und etwas angedrückt, oben auf ein wenig frische Butter gelegt, und so im Ofen gebacken; dann auf eine Platte gestürzt, den Speck davon, und folgende Sauce daran gethan. Man verwiegt Schaloten, dämpft sie in Butter, stäubt ein ganz klein wenig Mehl darüber, gießt braune Fleischbrühe oder Schü nebst Zitronensaft daran, ein abgesottenes Kalbsmilchling wird nicht fein verwiegt in die Sauce gethan, eine Weile anziehen lassen, dann um das Gestürzte angerichtet und aufgetragen.

283. Schwarzwildpret mit Wachholder sauce. — Ein Stück von der Brust des Wildschweins wird gut gepuzt, in ein Kasseroll gethan, nebst Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken besteckt, Zitronenschalen, gießt einen Theil Wein und einen Wasser nebst ein wenig Essig dazu; kocht es darin, bis es ziemlich weich ist, dann macht man eine Sauce daran. Man röstet einen halben Löffel voll Mehl in Butter schön braun, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker und einen Löffel voll fein gestoßene Wachholderbeeren dazu, und schweißet es auch noch ein wenig mit, gießt dann von der Brühe, worin das Wildpret gekocht worden, nebst etwas Fleischbrühe und Schü daran; dann schneidet man Zitronenschalen so fein als möglich, thut sie auch mit dem Fleisch in die Sauce, welches nun noch ein paarmal darin aufgekocht wird; dann auf die Platte