

# **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**

283. Schwarzwildpret mit Wacholdersauce

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

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 Modells 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

angerichtet, die Sauce darüber gegossen und recht warm aufgetragen.

284. Schwarzwildpret mit Hagenbutten-  
sauce. — Das Fleisch hierzu wird wie obiges zugesetzt  
und so ziemlich weich gekocht. Man kocht gedörrte Hagen-  
butten in halb Wasser und Wein recht weich, treibt sie  
durch ein Haarsieb. Ein Löffel voll Mehl wird schön  
gelb geröstet, von dem durchgetriebenen Mark zwei  
Löffel dazu gethan, von der Brühe, worin das Fleisch  
gekocht, aufgefüllt, nebst Fleischbrühe und ein Glas  
rothen Wein, läßt alles miteinander gut durchkochen.  
Das Fleisch wird nun, wenn es gut abgetropft ist,  
auf die Platte gethan und die Sauce darüber ange-  
richtet und ebenfalls recht heiß servirt. Wenn man  
keine trockenen Hagenbutten hat, so kann man auch  
von dem eingemachten Mark nehmen.

285. Wildschwein mit kleinen Zwiebeln. —  
Hierzu kann man von dem Bug nehmen, denselben gut  
puzen, dann mit halb Wasser und Wein, Salz, Pfeffer,  
gelben Rüben, Sellerie, Zwiebeln mit Nelken bestreut  
dazu thun und so gehörig weich kochen. Ganz kleine  
Zwiebeln werden geschält und in Butter schön dunkel-  
gelb gebacken. Ein bis zwei Löffel voll fein gestoßenes  
Weißbrod wird in Butter schön braun geröstet, ein  
Theil von dem Fleischsud daran geschüttet, dann zwei  
Theile rothen Wein, und so gekocht. Das Wildpret  
wird aus dem Sud gethan, wenn es gut abgelauten  
ist in die Sauce gelegt, und so noch eine Weile mit-  
gekocht, dann auf die Platte gethan, die Sauce dar-  
über und mit den gebackenen Zwiebeln garnirt.

286. Wildschweinsziemer mit Kirschsauce.  
— Der Ziemer, welcher von einem Frischling am besten  
ist, wird gut gepuzt und schön ausgehauen, dann mit  
Speck, gelben Rüben, etwas Butter, Salz, ein Glas  
Wein und ebenso viel Fleischbrühe weich gedämpft,  
dann heraus gethan, die Haut davon gemacht, schon  
ehe man ihn dämpft, läßt ihn kalt werden, bestreicht