

# **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**

286. Wildschweinsziemer mit Kirschensauce

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

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

ihn stark mit zerrührten Eiern, mischt unter trockenem geriebenem Schwarzbrot etwas Zucker, feuchtet es mit ein wenig Wein an, und drückt so viel auf den Ziemer, als daran hängen bleibt, streut oben darüber noch mehr gestoßenen Zucker, stellt ihn in einen ziemlich heißen Ofen, daß er eine schöne Farbe und eine starke Kruste bekommt. Man stößt nun Kirschen, so viel man zur Sauce nöthig glaubt, setzt sie mit Wasser, Zitronenschalen, Zimmet und zwei Schnitten Weißbrot zum Feuer; wenn sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, thut sie in ein kleines Geschirr, verdünnt sie mit Wein, thut Zucker dazu, und läßt es noch ein wenig mit einander kochen. Beim Austragen wird die Sauce in einem Sauciere besonders gegeben.

287. Frigando von Wildschwein mit Rappern. — Hiezu wird das Frigando, wie schon bekannt, aus dem Schlegel geschnitten, dasselbe ebenfalls recht schön gespickt, mit etwas Speck, gelben Rüben, Zitronenscheiben, Zwiebeln, ein wenig Wein, Salz und etwas Fleischbrühe zugesetzt, und so recht langsam schön braun gedämpft; die Sauce läßt man gut einkochen, und glasirt das Frigando recht schön damit. Zwei Löffel voll Rappern werden fein verwiegt, in ein Geschirr gethan, gute Schü dazu, und der aufgelöste Saß aus dem Geschirr, worin das Frigando gedämpft worden, indem man Fleischbrühe daran schüttet, und es so aufkochen läßt. Man läßt in diesem Schü die Rappern einmal aufkochen, thut etwas Zitronensaft daran, richtet es dann auf die Platte an, setzt das Frigando darauf, und giebt es auf den Tisch.

288. Wilde Tauben mit Wachholderbeersauce. — Zwei wilde Tauben werden gerupft, sauber gepuht, dann 2 bis 3 Tage wie Wildpret gebeizt, dann herausgenommen, die Brust mit Speck gespickt; dann legt man in ein Kasseroll Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben, thut die Tauben hinein, läßt sie so dämpfen, bis sie auf beiden Seiten Farbe haben, gießt dann rothen Wein und Fleischbrühe daran, läßt sie kochen.

Nun  
brau  
Löffel  
stoße  
mitei  
ganz  
man  
seyn  
Lau  
mürb  
28  
habn  
Essig  
blätt  
dann  
Bess  
zersc  
dann  
läßt  
2  
am  
kann  
ein  
Ma  
Frig  
läßt  
brin  
etwa  
Neh  
Feu  
die  
zäh  
Dar  
Kno  
gem  
Bra  
weil  
Der