

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

289. Auerhahn mit Sauce

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

Nun röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter schön braun, thut es zu den Tauben nebst einem halben Löffel voll Wachholderbeeren, welche man ziemlich zerstoßen hat, und eine Citronenschnitze, läßt es nun miteinander kochen. Wenn die Tauben, welche man ganz gelassen und gut dressirt hat, weich sind, so richtet man sie an, und gießt die Sauce, welche nicht zu dick seyn darf, darüber, und trägt sie auf. Alte zahme Tauben werden auch so zubereitet, wodurch sie recht mürb werden.

289. Auerhahn mit Sauce. — Wenn der Auerhahn nicht mehr jung ist, so wird er 6 bis 8 Tage in Essig, worin man Zwiebeln, Citronenschalen, Lorbeerblätter, Pfeffer nebst ein wenig Salz gethan hat, gelegt, dann wird wie mit den wilden Tauben verfahren. Besser ist es aber, wenn man ihn in beliebige Stücke zerschneidet, wenn er noch nicht ganz weich ist, und dann die Stücke in der Sauce noch ganz auskochen läßt.

290. Frigando von Kalbsfleisch mit Sauerampfer. — Von einem etwas großen Kalbschlegel kann man 3 Frigando herauschneiden, nämlich unten ein Stück, und dann auf der obern Seite zwei Stücke. Man kann auch von einem schönen Bug ein ordentliches Frigando machen, wenn man das Schulterbein herausläßt, die Haut gut abmacht und in eine gute Form bringt. Das Frigando wird recht fein gespiet, mit etwas frischer Butter, gelben Rüben, Zwiebeln mit Nelken besteckt und etwas Salz auf ein ganz schwaches Feuer gesetzt, sehr langsam schön gelb werden lassen; die Sauce daran läßt man dick einkochen, daß sie ganz zäh wird, um das Frigando schön damit zu glasiren. Damit man eine schöne Glace bekommt, wird von den Knochen, die beim Frigando abfallen, eine gute Schüt gemacht, von derselben zu dem Frigando während dem Braten gethan, und wenn man hat etwas Krebsbutter, weil von dieser die Glace vorzüglich schön wird. Der Sauerampfer wird gut belesen, die Stiele davon