

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

514. Gebratener Welschhahn

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

ein Geschirr gethan, mit Zwiebeln, Butter, gelben Rüben und Salz zugesetzt, und so nebst ein wenig Fleischbrühe schön weich und gelb gedämpft; während dessen gießt man immer ein wenig Fleischbrühe nach, und sieht darauf, daß man eine gute Schü erhält. Der Fasan wird nun, wenn er gut ist, auf die Platte angerichtet, ein wenig Schü darüber gegeben; der übrige Schü aber wird, wenn das Fett abgenommen ist, in einem Sauciere besonders gegeben. Wenn der Fasan noch jung ist, so kann man ihn auch im Ofen oder am Spieß braten.

514. Gebratener Welschhahn. — Der Welschhahn wird, nachdem er gereinigt ist, gleich mit Folgendem gefüllt: Man verwiegt Schalotten, Petersilie ziemlich fein, vermischt es mit geschabenem Speck und etwas in kleine Würfel geschnittenem Schinken, thut auch etwas geriebenes Weißbrod und in Scheiben geschnittene Trüffel und das nöthige Salz dazu, vermischt dieß alles gut mit einander, und füllt es in den Hahn, macht die Oeffnung gut zu, und läßt ihn so 1 bis 2 Tage liegen, oder hängt ihn auf, giebt aber wohl acht, daß nichts Unreines daran kömmt. Wenn man ihn brauchen will, so wird er mit Speck eingebunden, und noch mit einem mit Butter bestrichenen Papier umwickelt, dann im Ofen oder in einem Kasserol mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter, Salz und ein bißchen Fleischbrühe zugesetzt, und recht schön saftig gebraten, indem man ihn fleißig mit der Bratenbrühe begießt. Beim Anrichten wird der Speck davon gemacht, auf die Platte gelegt, etwas Schü darüber gegossen, der andere besonders in einem Sauciere aufgetragen.

515. Gebratener Welschhahn mit kalter Sauce. — Der Hahn wird zugerichtet wie der vorhergehende, mit Salz inwendig eingerieben, eine mit Nelfen besteckte Zwiebel und ein Stückchen frische Butter hinein gethan, und zugemacht, dann mit Speck und Papier umbunden und wie obige gebraten, die Leber wird auch mitgedämpft, dann davon genommen, mit