

# **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**

516. Gebratener Auerhahn

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

Schalotten, Petersilie, Zitronenschalen, 4 hartgesottenen Eigelb, zwei Sardellen und etwas Kappern sehr fein vermiegt, ein guter Löffelvoll Senf dazu gethan, dieß alles wird mit Salz, Muskatnuß, Essig und Del angemacht. Diese Sauce wird nun auf die Platte gethan, vom Schü des Welschhahns etwas darüber gegossen, dann der Hahn darauf und aufgetragen.

516. Gebratener Auerhahn. — Wenn der Auerhahn gut gereinigt ist, so wird er inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann mit Speck gespißt, vorher aber gut dressirt, dann in ein Kasserol gelegt, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zitronenscheiben, magerer Speck, etwas Wein und Fleischbrühe dazu gethan, und so auf das Feuer gesetzt, und gedämpft, bis er gut ist. Wenn er angerichtet wird, so gießt man etwas Schü darüber.

517. Gebratene Feldhühner. — Die Feldhühner werden sauber gerupft und ausgenommen, dann an ein Spieß gesteckt, und über starkes Kohlenfeuer gehalten, daß sie steif werden, dann noch recht rein gemacht, dressirt. Traubenblätter werden stark mit Butter bestrichen, mit Salz bestreut, auf jedes Feldhuhn ein Blatt gelegt, oben darüber noch eine Speckscheibe, dann gut umbunden, mit Butter und Zwiebel in ein flaches Geschirr gelegt, und so im Ofen gebraten. Man kann sie auch in einer Kasserole dämpfen. Wenn nun die Feldhühner angerichtet werden, so wird der Speck davon genommen, das Reblaub aber darauf gelassen, etwas vom Schü darüber gegeben und servirt.

518. Gebratene Wildenten gefüllt. — Man vermiegt Schwarzbrod, Wachholderbeeren, Sardellen, Magen und Leber der Ente sehr fein, röstet alles ein wenig in Butter, thut Salz und ein wenig Pfeffer dazu, vermischt es recht gut, füllt es in die gut zugerichtete Wildente, setzt sie in ein Kasserol mit Zwiebeln, Butter, Salz, bittern Drangenschalen, ein wenig Wein, läßt sie so recht weich und braun dämpfen, schüttet auch ein wenig Fleischbrühe nach. Wenn die Ente angerichtet ist,