

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

519. Gebratene Schnepfen

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

so wird ein wenig Schü darüber gegossen das Fett zuvor aber rein abgenommen, und dann noch Sauce in einem besondern Geschirr dazu gegeben.

519. Gebratene Schnepfen. — Die Schnepfen werden gerupft, die Haut über den Kopf herunter gezogen, wenn man will, ausgenommen, dann dressirt. Inwendig thut man frische Butter, worin man Salz und Pfeffer knettet, träufelt sie mit Zitronensaft, und wenn man sie zusehen will, so werden sie mit Speck umbunden, dann noch ein Papier umgewickelt, in ein Kasserol gethan, mit Butter, ein wenig Fleischbrühe und Wein, gelbe Rüben, Estragon, Thimian, Wachholderbeeren, Schalotten, werden auch noch dazu gethan, und mit diesem allem recht gut gebraten, während dessen fleißig mit der Brühe begossen. Von dem Eingeweide wird folgender Schnepfendreck gemacht: Alles Eingeweide (der Magen ausgenommen) wird fein verwiegt, Schalotten, etwas Petersilie werden ebenfalls fein verwiegt, in Butter weich gedünstet, etwas geriebenes Weißbrod dazu, etwas geschabenes Speck und geschabenes Kalbsmilz nebst dem verwiegten Eingeweide dazu, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe und rothen Wein, und mit all diesem ein paar mal aufkochen lassen, es muß seyn wie ein Hachee, dann wird dieß entweder auf in Butter gebackene Brodschnitten gethan, und die angerichteten Schnepfen damit garnirt, oder nur auf die Platte angerichtet und die Schnepfen darauf gelegt.

520. Gebratene Krametsvögel. — Die Krametsvögel werden, wenn sie gut gepuht sind, ausgenommen, der Magen davon gethan; Petersilie und Schalotten werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, geriebenes Brod dazu gethan, dann die Leber der Vögel fein verwiegt, und auch nebst Salz darunter vermischt, in die Vögel gefüllt, dann wird die Haut vom Kopf abgezogen, und die Vögel dressirt, mit Speck, Butter, Wachholderbeeren zugesetzt, und weich gebraten, wenn sie auf der Platte angerichtet sind, mit geriebenem im Butter schön gelb geröstetem Schwarzbrod belegt und aufgetragen.