

# **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**

521. Gebratene Wachteln

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

521. Gebratene Wachteln. — Die Wachteln werden gut gerupft, ausgenommen, dann dressirt, in ein Kasserol gethan, mit Butter, Salz, Schalotten, Petersilie, und so weich gedämpft, dann auf eine Platte angerichtet, der Schü, von dem das Fett rein abgenommen ist, darüber gegeben, und so aufgetragen.

522. Gebratene Perchen. — Wenn die Perchen sauber gepußt sind, so werden sie in ein breites Kasserol gethan, mit Butter, Salz und Pfeffer einigemal umgeschüttelt, wenn sie fertig sind, auf die Platte gelegt und geröstetes Brod darüber gegeben.

523. Gebratene wilde Gans. — Wenn es eine alte Gans ist, so wird sie, nachdem sie gepußt ist, dressirt, dann auf der Brust mit einem Stahl geklopft, doch muß man acht haben, daß die Haut nicht zerspringt. Nun legt man sie auf die Brust in eine Schüssel, macht Essig, Wein, Salz und Pfeffer siedend, gießt es über die Gans, deckt sie zu, daß der Dampf dabei bleibt, stellt sie bis den andern Tag in Keller; dann wird die Gans herausgenommen und wieder geklopft, der Essig wird wieder siedend gemacht und daran geschüttet, den dritten Tag wird es nochmals wiederholt, den vierten Tag wird sie dann mit Butter, Speck, Zwiebeln gut gebraten, beim Anrichten wird der Schü darüber geschüttet und aufgetragen.

524. Gebratene wilde Gans gespickt. — Die Gans, welche gut gereinigt und auf dem Feuer steif gemacht worden ist, wird mit Speck gespickt, dann in ein Geschirr gelegt, mit Butter, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Citronen und ein wenig Wein zum Feuer gesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, gut zugedeckt, und so schön gedämpft; während dessen begießt man die Gans einigemal mit saurem Rahm. Ist die Gans nun schön gebraten, so wird sie auf die Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

525. Gebratene Gans mit Kastanien. — Man nimmt eine noch junge Gans, richtet sie gut zu.