

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

527. Gebratene Gans mit Mandeln und Meerrettig

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

1 Pfd. Kastanien wird nur so lang gesotten, bis die Schale losgeht, dann geschält; verwięte Petersilie und Zwiebeln werden in Butter gedünstet, dann die geschälten Kastanien dazu; zwei abgeriebene Kreuzerbrod, welche in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt sind, dazu gethan, dann mit 3 — 4 Eiern, nebst Salz, recht gut durcheinander gemacht, in die Gans gefüllt, gut zugnäht, dann mit Salz, Zwiebeln und Fleischbrühe zugesetzt, so weich gebraten, und mit dem gezogenen Schü auf der Platte, wenn sie angerichtet ist, begossen, und aufgetragen.

526. Gebratene Gans mit Brunnenkressig. — Die Gans wird, wie schon bekannt, gebraten, wenn sie weich ist aus der Brühe genommen, welches nur ein Paar Minuten vor dem Anrichten geschehen muß, dann das Fett von dem Schü gethan, gut erlesener, gewaschener Brunnenkressig wird nun in den Schü gelegt, nur ein Augenblick darin umgewendet, die Gans wird auf die Platte gelegt, der Brunnenkressig darum gethan und der recht heiße Schü darüber gegossen und aufgetragen.

527. Gebratene Gans mit Mandeln und Meerrettig. — Eine junge Gans wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und etwas Fleischbrühe zum Braten gerichtet, dann in einem Kasserol zugesetzt oder im Ofen gebraten. Unterdessen stößt man eine Handvoll abgezogene Mandeln mit etwas Wasser recht fein; nun wird in ein Kasserol etwas Butter gethan, wenn er zergangen ist, die Mandeln hinein, nebst einer Nuß groß gestoßenen Zucker, röstet nun die Mandel darin schön gelb, thut eine Handvoll geriebenen Meerrettig dazu, und gießt süßen Rahm daran, Pfeffer und Zimmet, läßt es miteinander gut durchkochen, richtet es auf die Platte an, und legt die Gans darauf, oder man kann den Meerrettig besonders in einem Sauciere dazu geben.

528. Gebratener Kapaun mit weißen Bohnen. — Der Kapaun wird, nachdem er gut gepuzt und dressirt ist, mit Speck eingebunden, dann erst noch