

# **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**

531. Gebratene gespickte junge Tauben

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

mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, umwickelt, mit Schalotten, Petersilie, gelben Rüben und Salz zugesetzt, auch etwas Fleischbrühe dazu, und mit diesem schön weiß gedämpft. Nun werden gut erlesene weiße Bohnen in schwachgesalzener Fleischbrühe, wozu man ein Stückchen frische Butter thut, zugesetzt und langsam recht weich gekocht, aber sie müssen schön ganz bleiben; sind sie nun weich, so werden sie herausgenommen, gut abgetropft, auf die Platte gethan, der Kapaun, welcher schön weiß seyn muß, darauf gelegt, und dann guten Schü über die Bohnen gegeben und aufgetragen.

529. Gebratene Boularde. — Die Boulard wird, wenn sie gepuht und gut dressirt ist, mehreremal mit Citronensaft gerieben, dann mit Speck umbunden, und in ein bestrichenes Papier gewickelt, mit Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, gelben Rüben und Salz zugesetzt, und dann recht langsam weich gebraten, während dessen fleißig begossen. Wird es angerichtet, so nimmt man den Speck davon, gießt noch ein wenig Citronensaft darüber, thut in die Platte guten Schü, und trägt es auf.

530. Gebratene junge Hühner. — Die jungen Hühner werden bloß in frischer Butter mit einer Zwiebel zugesetzt, eine Weile zugedeckt, gedämpft, mit feinem Salz bestreut, und fertig gebraten. Beim Anrichten werden sie auf die Platte gelegt, guter Schü darüber gegossen, etwas fein geschnittenen Schnittlauch darauf gestreut und so zu Tisch gegeben.

531. Gebratene gespickte junge Tauben. — Wenn die Tauben ausgenommen sind, so wird das Herz und die Leber mit Speck, Nierenfett, Schalotten, Majoran, Petersilie fein verwiegt, dann noch im Mörser fein gestoßen; Brod wird in Wasser eingeweicht, dann wieder ausgedrückt, in frischer Butter gedünstet, das Verwiegte dazu, gut miteinander ungerührt, mit Salz und Eiern fertig gemacht; die dazu bereiteten Tauben damit gefüllt, gut zugenäht, mit Speck gespickt, mit Butter, gelben

Rüben und Zwiebeln gebraten. Wenn man sie anrichtet, so wird der Faden, womit man die Deffnung zugenäht hat, heraus gezogen, die Lauben auf die Platte gelegt, guten Schü darüber gegeben, und aufgetragen.

532. Gebratenes Spanferkel. — Das Spanferkel wird, wenn es gehörig gereinigt und schön dressirt ist, auf ein Geschirr, mit dem man es in Ofen thut, gelegt, mit gutem Provenceroöl recht begossen, mit geriebenem Brod, worunter Salz und Pfeffer gemischt ist, stark bestreut, dann in Ofen gethan und schön gebraten, während dem braten gut beträufelt und mit Sardellenbutter bestrichen, oder nur mit verwiegten Sardellen bestreut. Sollte es zu viel Farbe bekommen, so wird ein angefeuchtetes Papier darüber gelegt; beim Anrichten auf eine Platte gethan, mit Petersilie garnirt, und in einer Sauciere gute Schü damit zu Tisch gegeben.

533. Gebratener frischer Schinken. — Der Schinken, welcher noch von einem ziemlich jungen Schwein seyn muß, wird gut von der Haut befreit, dann stark mit Salz und Pfeffer eingerieben, läßt ihn, so lang es die Zeit erlaubt, liegen, 3 bis 4 Stunden, dann wird er mit Butter, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt, und so recht schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet und Schü darüber gegeben, zuerst aber das Fett rein davon abgenommen.

534. Gebratenes Schweinefleisch mit Birnen. — Man nimmt ein beliebiges Stück Schweinefleisch, läßt nicht zu viel Fett darauf, setzt es mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben aufs Feuer, oder thut es in Ofen, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, streut Salz und Pfeffer darauf, bratet es nun unter fleißigem Begießen. Nun werden gute Birnen geschält, die nicht sehr groß sind, zu dem Braten gethan, und so in dem Schü weich gedämpft, nur muß man darauf sehen, daß sie nicht zerfallen. Das Fleisch wird dann, wenn es gut gebraten ist, auf die Platte angerichtet, Schü darüber gegossen und mit den Birnen garnirt.