

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

535. Gebratenes Wildschweinefleisch

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

535. Gebratenes Wildschweinefleisch. — Man richtet den Ziemer von einem jungen Wildschwein (Frischling) wie einen Rehziemer zu, macht die Haut davon, und spickt ihn recht schön; erlaubt es die Zeit, so legt man ihn zwei Tage in Essig mit den gewöhnlichen Zuthaten. Wird er gebraucht, so thut man ihn in ein Geschirr, legt Butter darauf, Zwiebeln, Wachholderbeeren und Citronen dazu, bringt ihn dann in Ofen, und bratet ihn, während dem man ihn öfters begießt, etwas rasch, thut hernach den Braten auf die Platte, gießt den Schü darüber und gibt ihn zu Tische.

536. Gebraten Hirschfleisch. — Man nimmt hierzu den Schlegel oder Ziemer, häutet ihn recht gut ab, spickt ihn schön, und beist ihn ein paar Tage. Will man ihn brauchen, so wird er herausgenommen, mit Butter, Citronen und Zwiebeln gebraten. Während dem Braten begießt man ihn mehreremal mit saurem Rahm. Wenn angerichtet ist, so wird die Schü darüber gegeben und servirt.

537. Gebraten Reh. — Man nimmt ebenfalls Schlegel oder Ziemer, beist es auch ein paar Tage, spickt es dann, wenn man es brauchen will, mit Speck, legt es auf ein Geschirr, gießt ein wenig zerlassene Butter darüber, und streut etwas Pfeffer darauf, bratet ihn dann auch mit Zwiebeln, gelben Rüben, und begießt ihn während dem Braten mit saurem Rahm. Wenn man anrichtet, so wird die Sauce darüber gegeben und aufgetragen.

538. Gebratener Has. — Von dem Hasen wird zum Braten nur der Ziemer und beide Schlegel genommen, welches an einander bleiben muß. Der Has wird gut abgehäutet, und auch in Essig gelegt, dann, wenn er gebraten wird, dressirt, schön gespickt, Butter und Pfeffer darauf gethan, mit Zwiebeln, Petersilie und Selleriewurzeln schön gebraten und ebenfalls mit saurem Rahm begossen. Der Has wird dann auf die Platte gelegt, von der Sauce etwas darüber gegossen, und die übrige in einem besondern Geschirr dazu gegeben. Man muß nie vergessen, das Fett von dem Bratenschü wegzunehmen.