

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

21. Rehschlegel zu braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

genommen, auf eine Platte gelegt, die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber gegossen, nach Belieben Zitronensaft darauf getropft, mit länglich geschnittenen Zitronenschalen bestreut, und so aufgetragen.

### 21. Rehshlegel zu braten.

Man häutelt den Schlegel ab, spickt ihn recht schön, legt ihn in Essig oder Wein, thut ein Lorbeerblatt, einige zerdrückte Wachholderbeeren, Thimian, Esdragon, Basilikum, ein wenig Majoran, eine zerschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen; dann nimmt man ihn aus der Beize, reibt ihn stark mit Salz ein, läßt ihn 1 Stunde liegen, legt ihn in eine Bratpfanne, gießt ein Glasvoll von der Beize, worin er gelegen, durch einen Schaumlöffel daran, legt einige Schnitten geräucherten Speck und einen Schnitt obere Schwarzbrodcrinde dazu, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, stellt ihn in einen Ofen, läßt ihn langsam recht schön gelb braten, und begießt ihn während dem Braten fleißig. Vor dem Anrichten nimmt man ihn heraus, verührt 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm, gießt es dazu, stellt ihn wieder in den Ofen, läßt ihn noch ein wenig braten, legt ihn dann auf eine Platte, drückt den Saft von einer Zitrone darüber, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

### 22. Rehziemer mit Rinde.

Ein Stück Wildpret muß ausgebraten oder gedünstet werden. Bei einem alten Stück ist das Dünsten am besten, um es mürber zu bekommen. Ist es frisch und uneingesalzen, so bestreut man es mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein; dann legt man auf den Boden einer Reine Speck, etliche zerschnittene Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und Zitronenschalen, giebt das Stück Wildpret darauf, gießt ein wenig Weinessig und 1 Glas Wein daran, deckt es gut zu, und läßt es ganz langsam dünnen; die Sauce muß aber ganz kurz einkochen. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es in die Sauce, sticht