

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

16. Kapaun mit Oliven

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

Brust damit, vernähet sie gut, und bratet sie unter öfterem Begießen mit Butter in einer Keine. Auf diese Art können auch Tauben gefüllt und gebraten werden. Man kann auch zur Fülle Butter abrühren, und Leber und Magen von Tauben kleingeschnitten darunter nehmen, auch Pfeffer, Nägelein und Gewürz dazu thun, wie es beliebt.

14. Kapaun.

Wenn der Kapaun abgestochen, gerupft und flammirt ist, schneidet man ihn auf dem Rücken von den Flügeln bis zum Kopfe auf, löst den Kropf heraus, schneidet ihn unten bei der Oeffnung auf, und nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn sauber, bricht ihm das Brustbein, wie bei jedem Geflügel, und zweckt ihn mit einem hölzernen Spieße auf; dann bindet man ihn mit Speck oder mit Butter bestrichenem Papier ein, und bratet ihn im Ofen oder in einer Keine, so daß er immer saftig bleibt; man schöpft während dem Braten das Fett davon, und gießt etwas Fleischbrühe daran.

15. Gefüllter Kapaun.

Man behandelt den Kapaun wie den eben beschriebenen, und macht eine Fülle auf folgende Art: man nimmt einige Austern oder die Leber vom Kapaun, geriebenes Brod, Zitronenschalen, Thimian, Esdragon und sonst Grünes nach Belieben, wiegt dieses recht fein, und läßt es in einer Keine mit Butter gut anziehen, rührt 3 Eier und etwas Ins-Fett daran, füllt den Kapaun damit, nähet ihn zu, bratet ihn wie den vorigen, und giebt ihn heiß auf den Tisch.

16. Kapaun mit Oliven.

Wenn der Kapaun wie die vorigen behandelt ist, so bindet man ihn mit Speck ein, und bratet ihn saftig in einer Keine langsam; wenn er weich ist, so füllt man das Fett davon ab, und richtet den Kapaun auf eine

Platte an; dann röstet man einen Löffelvoll Mehl und eine Handvoll geriebenes Brod in Schmalz, läßt dieses mit einem Glasvoll Wein, etwas Fleischbrühe, Zitronenschnitzen, und ungefähr 20 Oliven in der Reine, worin der Kapaun gebraten ist, $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; man kann Gewürz und Salz nach Belieben an diese Sauce thun, und sie in einem besondern Geschirr mit dem Kapaun auf den Tisch geben.

17. Gesulzter Kapaun.

Die Sulz bereitet man von guter Fleischbrühe, Kalbsfüßen, Wein, Weinessig, Zwiebeln und Gewürz, doch darf sie nicht gefärbt werden, sondern muß ganz hell bleiben. Dann nimmt man einen schönen Kapaun, löst ihm das Brustbein aus, und wenn er schön gepuht und ausgenommen ist, so dressirt man ihn recht kurz zusammen und spaltet ihn; die Füße und Flügel bleiben weg. Man bindet ihn sodann in ein Tuch, und siedet ihn in Milch und Wasser, damit er schön weiß bleibt, kühlt ihn in frischem Wasser wieder ab, und spickt ihn auf der Brust in fünf Reihen: eine mit Schnittlauch oder Petersiliensträuchen, eine mit Krebschweifen, eine mit Zitronenschalen, eine mit feingeschnittenem Schinken, und dann wieder eine mit Schnittlauch, legt ihn sodann mit der Brust auf den Boden eines Melonenmodells, giebt die Sulz, wenn sie recht hell durchgelaufen ist, darüber, läßt sie in einem Keller gut sulzen, und stürzt beim Anrichten den Kapaun so auf die Platte, daß die Brust in die Höhe kommt. Auf gleiche Art kann man auch kleine Hühner zubereiten, so viel man braucht, und statt sie zu spicken, mit gefärbter Farce füllen, eines roth mit Krebsen, und eines grün mit Spinat. Wenn sich die Sulz nicht leicht aus dem Model bringen lassen will, taucht man ein Tuch in warmes Wasser, windet es aus, und legt es darüber.