

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

14. Kapaun

[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 Reine. 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 Reine, 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 Reine 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 Reine langsam; wenn er weich ist, so füllt man das Fett davon ab, und richtet den Kapaun auf eine