

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

8. Hammelschlegel wie Wildpret zu braten

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

werden ebenfalls ganz gelassen; dann macht man eine Fülle auf folgende Art: man nimmt gehacktes Kalbfleisch, Bratwurstfleisch, etwas geriebene Gipsel, Leber und Herz von dem Geflügel und Zitronenschalen, hackt dieses zusammen recht fein, dämpft feingewiegte Chalotten mit Butter in einer Reine, rührt das Gehackte, wie auch 3 Eier, Gewürz und Salz daran, und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es heiß ist; dann füllt man das Geflügel damit, nähet es gut zu, damit der Saft darin bleibt, bratet es unter mehrmaligem Umwenden mit Butter in einer Reine hellgelb, und giebt es zur Tafel.

#### 6. Geflügel auszubeinen und kalt oder warm zu geben.

Junge Hühner, Tauben oder Enten werden gestochen, gerupft, ausgenommen, gut ausgebeint, daß sie aber nicht zerreißen, dann auf dem Rücken aufgeschnitten, und der Körper herausgelöst; dann schneidet man das Fleisch von einem der Geflügel, wie auch eine Kalbsmilch zu beliebigen Stückchen, thut Morcheln, Trüffeln, Kräuter und Salz nach Belieben dazu, füllt das Geflügel damit, behandelt es wie jedes andere Geflügel, und giebt es kalt oder warm auf den Tisch.

#### 7. Hammelschlegel.

Man kann den Hammelschlegel, wenn er geklopft und gewaschen ist, mit Knoblauch und Chalotten oder Salbei spicken, und in einem Ofen mit Butter braten; es kann auch eine Handvoll Chalotten feingeschnitten, in einem Stückchen Butter gedämpft, etwas von der Bratenbrühe dazu gethan, wenn die Chalotten weich gekocht sind, von einer Zitrone der Saft daran gedrückt, und beim Anrichten darüber gegossen werden.

#### 8. Hammelschlegel wie Wildpret zu braten.

Wenn der Schlegel geklopft und gewaschen ist, häutelt man ihn ab, überstreicht ihn mit Blut von Geflügel,

oder mit Kalbs- oder Lammsblut, und legt ihn ein wenig auf den Rost, daß er nur trocknet und das Fleisch roth wird; wenn dieses geschehen ist, legt man den Schlegel 6 bis 8 Tage in Essig; wenn man ihn braten will, wäscht man ihn aus diesem heraus, spickt ihn wie Wildpret, salzt ihn, und bratet ihn in einem Ofen; wenn der Braten ein wenig abgetrocknet ist, begießt man ihn mit Essig und Wasser, oder thut es in die Bratpfanne, legt Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter und Zitronenschalen dazu, begießt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten mit zergangener Butter, und läßt ihn vollends ausbraten; dann kann man eine Rahmsauce dazu machen, oder den Braten mit Salat auf den Tisch geben.

#### 9. Hirschfleisch.

Man nimmt ein Stück Hirschfleisch vom Schlegel, kocht dieses mit halb Essig und halb Wasser, giebt Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter, Zitronenschalen und einige Wachholderbeeren dazu, und wenn das Wildpret weich ist, giebt man es auf eine Schüssel; dann röstet man feingeschnittene Zwiebeln und eine Handvoll Semmelbröseln in Butter mit einem Löffelvoll gestoßenen Zucker hellbraun, streut es dick auf das Wildpret, und giebt es zur Tafel.

#### 10. Kalbschlegel.

Man wäscht den Schlegel rein, salzt ihn gut, giebt ihn mit Butter in eine Reine, und bratet ihn unter mehrmaligem Umwenden; man läßt ihn 2 Stunden braten, und begießt ihn öfters mit Butter; hernach legt man ihn auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, und trägt ihn zur Tafel.

#### 11. Kalbschlegel kalt zu geben.

Man nimmt einen guten Kalbschlegel von 7 Pfd., häutelt ihn ab, und spickt ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Sardellen und mit Speck; dann wird er eingesalzen wie Schweine-