

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

6. Geflügel auszubeinen und kalt oder warm zu geben

[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,