

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

5. Geflügel jeder Art zu füllen

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

schnittenen Kopf mit einem herausgeschnittenen Papier geziert zwischen die Flügel, auch kann man die abgeschnittenen Flügel und den ausgerupften Schwanz wieder dazu legen und mit auf den Tisch geben. Will man dem Fasan den Kopf nicht abschneiden, so bindet man ihn in Papier oder in ein feuchtes Tuch ein, damit er beim Braten nicht verbrennt. Man kann den Fasan entweder allein oder zu Sauerkraut geben, wozu er sehr paßlich ist; auch kann man ihn spicken, oder mit Austern füllen.

#### 4. Eine Gans auszubeinen und zu braten.

Wenn die Gans abgestochen, sauber gerupft und flammirt ist, so nimmt man sie gleich aus, so lange sie noch warm ist; dann wäscht man sie, trocknet sie mit einem Tuche wieder ab, und löst den Körper heraus, daß sie ganz bleibt; man muß aber darauf achten, daß man nicht in die Haut schneidet. Die Flügel und Schenkel löst man nur aus dem Gelenke, damit man die Gans besser dressiren kann; wenn dieses geschehen ist, so legt man sie auf eine irdene Platte, und salzt sie ein wenig. Hernach schneidet man von einem Kalbschlegel lange, 2 Finger dicke Stücke, und ebenso von einem gebeizten Rehschlegel und gesalzenen Schinken; dann nimmt man kleingeschnittene Petersilie, Chalotten, Zitronenschalen, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, macht dieses recht untereinander, und bestreut die Fleischstücke damit; dann füllt man die Gans abwechselnd mit diesen Fleischstücken, bis sie voll ist, näht sie sodann zu, kehrt sie um, formirt sie gehörig wieder, dressirt die Flügel wie bei jedem andern Geflügel, und bratet die Gans mit Butter in einer dazu passenden Reine langsam 3 Stunden lang; dann giebt man sie heiß auf den Tisch.

#### 5. Geflügel jeder Art zu füllen.

Nachdem das Geflügel sauber gepuht ist, schneidet man es am Rücken auf, löst den Körper heraus, und behandelt es wie die eben beschriebene Gans; die Schenkel

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,