

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

4. Eine Gans auszubeinen und zu braten

[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 Rehshlegel und gesalznen Schinken; dann nimmt man kleingeschnittene Petersilie, Chalotten, Zitronenschalen, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, macht dieses recht untereinander, und bestreut die Fleischstücken 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