

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

3. Fasan am Spieß zu braten

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

aus diesem noch einmal herausgewaschen, und sein Eingeweide, als: Herz, Leber und Magen mit  $\frac{1}{2}$  Bierling frischen Speck, Zwiebeln und Zitronenschalen recht fein gewiegt oder gehackt, das Gehackte mit einer Handvoll Semmelbröseln, einigen Eiern, Salz und etwas Muskatnuß angerührt, der Auerhahn damit ausgefüllt, zugenäht, und dann gespickt oder mit Speck eingebunden, der Kopf in Papier gewickelt, der Hahn mit Butter in eine Reine gethan, ein wenig Zitronensaft und Weinessig daran gegeben, und langsam schön gelb gebraten. Wenn er angerichtet ist, gießt man noch einmal heißgemachte Butter, worin Zitronensaft gedrückt ist, darauf, bestreut ihn mit länglich geschnittenen Zitronenschalen, und trägt ihn zur Tafel. Eben so werden auch die Schneehühner und Bläslein gebraten, nur daß sie nicht gefüllt werden.

### 2. Wilde Enten.

Wenn die Enten gebeizt sind, werden sie, wie jedes andere Wildpret, im Ofen sauer gebraten, nur daß man sie inwendig mit Salz, Pfeffer und Nägelein ausreibt, und eine Zwiebel hinein thut, um den Enten den unangenehmen Geschmack zu nehmen.

### 3. Fasan am Spieß zu braten.

Man rupft den Fasan bis auf den Kopf, oder schneidet den Kopf ab, auch die Flügel werden abgehackt, und die Federn am Schwanz ausgerupft, die Füße aber bleiben daran; dann wird er ausgenommen, gewaschen, und wenn er abgelaufen ist, in- und auswendig mit Salz bestreut. Auf die Brust und auf den Schlegel bindet man dünn geschnittene Speckscheiben, steckt den Fasan an ein Spieß, und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit Butter braten; will man ihn weiß auf den Tisch geben, so muß man den Speck bis zum Anrichten daran lassen, soll der Fasan aber Farbe haben, so muß man den Speck  $\frac{1}{2}$  Stunde vorher, ehe er ausgebraten ist, abnehmen. Wenn man den Fasan anrichtet, so legt man den abge-

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 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