

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

4. Enten mit Sauce

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

allen anderen Gerippen, die Gebeine, nimmt man aus der Brust, schneidet das an denselben befindliche Fleisch davon ab, giebt $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck dazu, und schneidet dieses, nebst 2 Loth Sardellen zu einer Farce zusammen, vermengt sie auch mit feingeschnittenen Zitronenschalen, Chalotten und Salz, und würzt sie mit einigen gestoßenen Nägelein, giebt diese Farce wieder in die leere Haut, den Birchhahn hinein, und bindet sie gut zusammen, von außen bindet man ihn wieder in Speck ein, bratet ihn mit ein wenig gutem Jus in einer Bratpfanne, und wendet ihn öfters um. Von den übrigen Beinen kocht man gute Suppe, und läßt sie bis zur Glace einkochen; beim Anrichten wird der Speck abgenommen, die Bratensauce mit der Glace darüber, und zur Tafel gegeben.

4. Enten mit Sauce.

Man legt auf den Boden einer Reine dünne Scheiben von Speck, auf dieses Basilikum, Petersilie, eine zu Scheiben geschnittene Zwiebel, ein wenig ganzen Pfeffer, ganze Nägelein und ganzen Ingwer, legt die Enten entweder halb, zerschnitten oder ganz darauf, und salzt sie, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen dämpfen, bis sie weich sind. Indessen macht man folgende Sauce dazu: man röstet einige Löffelvoll Mehl ganz dunkelbraun, thut zuletzt feingeschnittene Zwiebeln dazu, und röstet sie noch ein wenig mit. Dann rührt man es mit heißer Fleischbrühe an, thut gestoßene Nägelein und einige Lorbeerblätter daran, gießt eben so viel Wein dazu, als man Fleischbrühe daran gegossen hat, giebt ein wenig Essig und Zitronenschniße dazu, und läßt dieses aneinander kochen; man legt die gedämpften Enten in diese Sauce, und wenn sie darin noch einmal aufgekocht haben, so richtet man sie an.

5. Gefüllte Enten.

Wenn die Enten, es mögen zahme oder wilde seyn, sauber gerupft worden sind, nimmt man sie aus, wäscht