

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

5. Gefüllte Enten

[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 Birrhahn 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

sie aus frischem Wasser, und läßt sie eine Zeitlang in anderm Wasser liegen; aus diesem wäscht man sie noch einmal heraus, salzt sie in- und auswendig, und läßt sie so lange darin liegen, bis die Fülle auf folgende Art dazu gemacht ist; man wiegt oder hackt die Leber mit zweimal so viel Speck, als die Leber ist, nebst Chalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, und ein wenig Basilikum recht fein, wenn dies geschehen ist, thut man, wenn es nur 1 Ente ist, eine gute Handvoll geriebenes Brod, Salz, ein wenig Pfeffer und Nägelein, nebst Zitronensaft dazu, rührt es mit 3 bis 4 Eierdottern an, und füllt die Ente, nachdem man das Wasser hat wohl davon ablaufen lassen, damit aus, und nähet sie zu. Nun legt man dünne Speckscheiben auf den Boden einer Reine, auf diese dünne Stückchen Kalbfleisch, dann einige zerschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter; dann legt man die Ente darauf hinein, deckt das Geschirr zu, und läßt sie auf Kohlen dämpfen, wendet sie einigemal um, und wenn sie halb fertig ist, gießt man 1 Glas Wein und 1 Schoppen Fleischbrühe daran; dann röstet man einige Löffelvoll Mehl in heißgemachter Butter ganz gelb, thut dieses, nebst ein wenig gebrannten Zucker auch dazu, und läßt die Ente darin vollends auskochen; dann legt man sie auf eine Schüssel heraus, schöpft das Fett von der Sauce mit einem Löffel ab, drückt Zitronensaft daran, und richtet sie durch einen Seier über die Ente an, streut zerschnittene Zitronenschalen darüber, und giebt sie auf den Tisch.

6. Gespickte wilde Enten.

Die wilden Enten sind hierzu am tauglichsten, wenn sie schon einige Tage vorher in Essig gelegt worden sind. Sie werden auf der Brust regelmäßig in 4 oder 6 Reihen wechselsweise mit Speck gespickt, gesalzen, gepfeffert und in einer Reine gebraten, mit Rahm und Essig bezossen, und mit der Sauce zur Tafel gegeben.