

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

6. Gespickte wilde Enten

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

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 begossen, und mit der Sauce zur Tafel gegeben.