

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

7. Braune gedämpfte wilde Enten

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

7. Braun gedämpfte wilde Enten.

Nachdem die wilden Enten gesalzen und gepfeffert sind, dämpft man sie in einer Meise mit Schmalz, kleingeschnittnen Zwiebeln und Zitronenschalen, und brennt sie mit einem Stück Zucker braun ein; will man aber Mehl daran stäuben, so muß man die Sauce zuvor kurz einkochen lassen, bis die Zwiebeln auf dem Boden braun sind; sodann wird erst Mehl daran gestäubt, und Zwiebeln und Essig dazu gethan. Man kann auch statt des ordinären Essigs Himbeeressig kurz einkochen lassen, und mit der Sauce zur Tafel geben.

8. Gedämpfte wilde Enten mit Farce.

Wenn die wilden Enten gerupft, ausgenommen und gewaschen worden sind, so werden sie gliederweis zerschnitten, in ein Geschirr gethan, mit Salz, ein wenig gestoßenen Nägelein und Pfeffer bestreut, 1 Glas Wein, nebst einigen Löffelvoll Rahm siedend gemacht, darüber gegossen und zugedeckt. So läßt man sie stehen bis folgende Farce gemacht ist: man nimmt zu 2 Enten einen guten halben Bierling Speck, 6 Loth sauber gewaschene, ausgegräthete Sardellen, 1 Handvoll Chalotten, ein wenig Zitronenschale, von den Enten die Leber und das Herz, verwiegt dieses alles, nebst einem Stückchen anderer Leber recht fein, rührt 1 Handvoll geriebenes Brod und Gewürz nach Belieben daran; dann werden die Enten aus dem Wein heraus genommen, auf einen reinen Deckel gelegt, daß sie ablaufen, und die Farce mit dem Weine, worin die Enten gelegen haben, angerührt; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, thut die Enten darein, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin dämpfen; hernach wird die Farce dazu gethan, die Enten durcheinander geschüttet, und wenn sie mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft haben, so gießt man nur noch so viel Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein dazu, daß die Enten vollends weich werden; dann kann man sie anrichten.