

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

12. Fricassee von Geflügel

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

9. Junge Enten oder Gänse mit Meerrettig.

Nachdem die Enten oder Gänse gehörig geputzt, und Füße, Flügel und Kragen davon abgenommen sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit Butter in einer Reine gebraten. Indessen kocht man Meerrettig mit Rahm, richtet dieses in eine Platte, das Geflügel darauf, und giebt es zur Tafel.

10. Einen Fasan zu braten.

Wenn er sauber gerupft, ausgenommen und gewaschen ist, wird er gut eingesalzen und gepfeffert, mit Butter und Zitronensaft betropft, im Saft gebraten und so auf den Tisch gegeben. Wenn es beliebt, kann man ihn auch in Speck einbinden.

11. Eine Fischotter zu kochen.

Nachdem die Otter zu beliebigen Stücken gehackt ist, so giebt man in eine Reine Schmalz, kleingeschnittene Zwiebeln und Zitronenschalen, legt die Otter hinein und läßt sie darin dämpfen; wenn sie anfängt weich zu werden, legt man ein Stück Zucker und ein wenig Schmalz in eine Pfanne, und macht mit einigen Löffelvoll Mehl ein braunes Eingebrenn daraus, giebt es an die Otter, und läßt die Sauce ganz kurz und dicklich einkochen. Vor dem Anrichten giebt man ein wenig Zitronensaft daran, und giebt es zur Tafel.

12. Fricassée von Geflügel.

Man wäscht und schneidet das Geflügel zu Stücken, oder läßt es ganz, dämpft es ein wenig in zergangener Butter mit etwas Salz, doch so, daß es noch ganz weiß bleibt, legt es aus dem Geschirr heraus, streut ein wenig Mehl zu der Butter, und thut gleich ein wenig, zu kleinen Stücken zerschnittenes und sauber gewaschenes Kalbfleisch hinein, und läßt es auch ein wenig darin dämpfen. Dann thut man Wurzeln, wie bei einer braunen Suppe,

Zitronenschalen und Saft, auch ein kleines Stückchen durren Speck und Schinken dazu, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; dann treibt man es durch einen Seier, legt das Geflügel hinein, und läßt es darin vollends weich kochen. Hernach rührt man etliche Eierdotter mit einigen Löffelvoll süßen Rahm an, gießt die Sauce nach und nach daran, schüttet es an das Geflügel, und trägt es auf den Tisch.

13. Uebriggebliebenes Fleisch von Geflügel kräftig zu bereiten.

Man nimmt Schlegel oder andere Stücke von übriggebliebenem gebratenem Geflügel, schneidet überzwerch Schnittchen darauf herum, mischt geriebenes Brod, ein wenig feinverwiegte Petersilie, Salz und 1 Messerspitzevoll Pfeffer durcheinander, fehr die Stücke in zergangener Butter um, bestreut sie mit der eben gesagten Mischung, und legt sie auf einen Rost auf Kohlen, bis sie auf beiden Seiten gelb sind; während dem Braten besprengt man sie mit ein wenig zergangener Butter. Indessen macht man folgende Sauce dazu: man röstet in einem Stückchen zergangener Butter eine kleine halbe Handvoll feinverwiegte Chalotten oder andere Zwiebeln mit 1 Löffelvoll Mehl ganz gelb, gießt gute Fleischbrühe und 1 Gläschen Wein dazu, und läßt es kochen. Wenn die Sauce nicht braun genug ist, brennt man Zucker daran, und thut kleingeschnittene Zitronenschalen dazu. Vor dem Anrichten drückt man Zitronensaft daran, gießt die Sauce in eine flache Platte, und legt das Fleisch darauf. Man kann auch, wenn man es liebt, einige Eßlöffelvoll Senf an die Sauce geben.

14. Gansleber zu bereiten.

Man schneidet die Leber zu ganz dünnen Stückchen, bestreut sie mit 1 Eßlöffelvoll Mehl, läßt ein Stückchen Butter in einem Pfännlein heiß werden, thut die Leber, nebst einer kleinen, so fein als möglich geschnittenen Zwiebel