

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Einen Hasen zu braten

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

aus der Brühe in das geröstete Mehl, läßt es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, füllt es hernach mit der Brühe, worin das Fleisch gesotten worden, auf, und thut Muskatnuß, Petersilienkraut und Wurzeln, welche aber zuvor gepußt, gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, wieder abgegossen und ausgedrückt werden müssen, daran, läßt es so lange kochen, bis das Fleisch und die Petersilie weich sind, und richtet es an. Man kann, wenn es beliebt, Zitronensaft daran thun. Das Hammelfleisch kann auch mit Selleri gekocht werden.

17. Eine Hasche von Kalbsbraten in Pastetchen zu füllen.

Man hackt oder wiegt übriggebliebenen Kalbsbraten mit etwas Zitronenschale, aber nicht gar fein, röstet ein wenig geriebenes Brod in Butter weißgelb, thut das Gehackte mit ein wenig Muskatnuß dazu, macht es durcheinander, gießt ein wenig Wein und noch so viel Fleischbrühe dazu, daß es wie ein Nuß ist. Dann läßt man es auf Kohlen noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und richtet es an. Man kann das geriebene Brod auch unter das gehackte Fleisch thun, und mit kochen lassen. Auch können kleine Weinbeeren nach Belieben dazu gethan werden.

18. Einen Hasen zu braten.

Wenn es thunlich ist, müssen immer die Hasen einige Tage vor dem Gebrauche in Essig gebeizt werden, damit sie mürbe werden; geschieht dieses aber nicht, so bereitet man den Hasen auf folgende Art: man häutelt ihn so gut als möglich ab, spickt ihn ordentlich auf dem Rücken und an den Schenkeln, salzt ihn ein, gießt einigemal heißen Essig darüber, giebt Essig, Fett und Zwiebeln in eine Reine, legt den Hasen hinein, bratet ihn und begießt ihn während dem Braten mit Essig und Rahm, wenn er fertig ist, legt man ihn auf eine Platte, und giebt eine Rahmsauce darüber.