

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

19. Einen Hasen in Blut gedünstet

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

## 19. Einen Hasen in Blut gedünstet.

Der Hase wird, wenn er gehörig zubereitet ist, auf die vorhergehende Art gedünstet, sobald er weich wird, stäubt man ein wenig Mehl dazu, und giebt Fleischbrühe und ein wenig Essig daran; vor dem Anrichten giebt man Tauben- oder Hühnerblut, auch ein Stückchen Zucker, welches auf Zitronen abgerieben wird, dazu, läßt es damit ein wenig aufkochen, und giebt es zur Tafel.

## 20. Einen jungen Hasen sammt der Haut zu braten.

Wenn der Hase noch ganz klein ist, legt man ihn in siedendes Wasser, pudt ihn wie ein Spanferkel, die Haare rein ab, nimmt das Innere heraus, wäscht ihn sauber, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, bratet ihn an einem Spieße, und begießt ihn während dem Braten öfters mit Butter.

## 21. Einen welschen Hahn oder eine Henne zu füllen und zu braten.

Wenn der Hahn gestochen und gehörig gerupft ist, schneidet man ihn am Rücken von den Flügeln bis zum Kopfe auf, löst den Kopf heraus, wie bei jedem andern Geflügel, giebt aber Acht, daß man den Kropf nicht zerreißt, weil sich noch Frucht oder Sand darin befindet; dann sucht man so gut als möglich das Brustbein zu zerbrechen, und löst es heraus, wäscht den Hahn sauber, zweckt ihn auf mit einem hölzernen Spieß, oder nähert die Füße in die gehörige Ordnung mit einer Dressirnadel, daß er schön vollkommen aussieht. Dann verfertigt man folgende Fülle: man nimmt die Leber und das Herz von dem Hahn, etwas Nierenfett, Chalotten, Morcheln, Zitronenschalen, auch, wenn es nicht zu kostspielig ist, Trüffeln, und wiegt dieses alles recht zart; dann weicht man 2 Kreuzer-Milchbrode in Milch ein. Wenn dieses alles geschehen ist, nimmt man frische Butter in eine