

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

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

[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

Reine, und läßt das Gewiegte darin dämpfen, drückt das eingeweichte Brod aus, und rührt es mit 4 Eiern auf dem Feuer so lange, bis es zur Fülle nicht mehr zu dünn ist, füllt dann sowohl den Kopf als den Körper des Hahnes gut aus, und legt ihn in eine Bratpfanne, auf eine irdene Platte, oder sonst in ein Brat-Geschirr; man bedeckt ihn mit Speckschnitten oder bestreicht ein Papier mit Butter oder Fett, deckt es darauf, und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen 2 Stunde hellgelb braten. Es ist zu bemerken, daß alle Braten von Geflügel hellgelb aussehen müssen.

22. Hirschziemer mit einer Kruste.

Ein Hirschziemer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett seyn, deswegen nimmt man gemeiniglich den hintern Ziemer dazu. Man wäscht und legt ihn in eine Reine oder Kasserole mit einem Deckel, salzt ihn, gießt heißes Wasser darüber, thut etliche ganze mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronen und ganzen Pfeffer, auch, wem es beliebt, Essig dazu, und läßt mit diesem den Ziemer so lange kochen, bis er weich genug ist. Indessen reibt man schwarzes Brod, so viel man braucht, mischt Zucker, gestoßenen Zimmet, ein wenig feingeschnittene Zitronenschalen darunter, nimmt den Ziemer heiß aus der Brühe heraus, legt ihn in eine Bratpfanne, benezt das vermischte Brod mit etwas Fett, zieht das dünne Häutchen oben von dem Fetten am Ziemer herunter und bestreicht ihn, so lange er noch warm ist, mit verrührten Eiern; dann drückt man das vermischte Brod kleinen Fingersdick auf der bestrichenen obern Seite fest herum, bestreicht es wieder mit Eiern, gießt ein wenig von der Brühe, worin der Ziemer gekocht worden ist, nebst etwas von dem Fette darunter, stellt ihn in einen Bratofen, und läßt ihn schön gelb backen; dann legt man ihn auf eine Schüssel, und giebt ihn mit Kirschensauce auf den Tisch.