

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

22. Hirschziemer mit einer Kruste

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

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 Fette 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.