

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

75. Krammetsvögel oder Lerchen zu braten

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

## 74. Gedämpfter Kapaun.

Wenn der Kapaun abgestochen, gerupft und flammirt ist, schneidet man ihn auf dem Rücken von den Flügeln bis zum Kopfe auf, löst den Kropf heraus, schneidet ihn unten bei der Oeffnung auf, und nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn sauber, bricht ihm das Brustbein, wie bei jedem Geflügel, und zweckt ihn mit einem hölzernen Spieß auf; dann bindet man ihn mit Speck ein, thut Butter in eine Keine, wozu man einen passenden Deckel hat, legt den Kapaun hinein, salzt ihn gehörig, deckt ihn zu, und läßt ihn darin dämpfen, bis er ganz weich ist; dann nimmt man ihn aus der Keine, und stellt ihn in einem besonderen Geschirr an einen Ort, wo er warm bleibt. Die Sauce läßt man ganz kurz einkochen, thut von 1 Zitrone den Saft daran, richtet sie auf eine Platte, legt den Kapaun darauf, garnirt ihn mit Zitronenschnitzen, und giebt ihn heiß zur Tafel.

## 75. Krammetsvögel oder Lerchen zu braten.

Wenn die Vögel gehörig gerupft sind, so werden die Augen ausgestochen, der Kopf auf die Seite gedreht, und die Füße in die Augenlöcher gesteckt; dann bratet man sie schnell in frischer Butter, giebt etwas Brühe dazu, daß sie in Saft bleiben, und richtet sie auf eine Platte; dann röstet man geriebenes Schwarzbrod in etwas frischer Butter, und wenn es anfängt zu schäumen, so giebt man einige verdrückte Wachholderbeeren und etwas Salz daran, schüttet es sogleich über die Vögel, und trägt sie heiß auf den Tisch.

## 76. Gedämpftes Lammfleisch.

Nachdem das Fleisch zu beliebigen Stückchen geschnitten ist, legt man es mit einem Stück Butter, feingeschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer in eine Keine, giebt ein wenig Mehl und Fleischbrühe dazu, und läßt dieses dämpfen, bis die Sauce kurz eingekocht ist, und giebt es auf den Tisch.