

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

88. Salami von Schnepfen

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

mit Butter in einer Reine und tropft Zitronensaft daran; wenn sie ausgebraten sind, können sie mit frischen Zitronenschnitzen zur Tafel gegeben werden. Statt dem Einbinden kann man die Rebhühner mit Speck spicken.

86. Salmi von Rebhühnern.

Die Rebhühner werden gepuzt, gespickt, und ganz in einem Ofen gebraten; ist dieses geschehen, so schneidet man den Kopf, Kragen und die Flügel davon ab, stößt dieses in einem Mörser fein mit gebackenen Semmelschnitzen und einigen Nägelein, nimmt dieses Gestosse in eine Reine, giebt 1 Glas rothen Wein dazu, und kocht dieses mit einem Stückchen Butter; ist dieses geschehen, so läßt man es durch ein Sieb auf eine Platte laufen, legt die Rebhühner darauf, garnirt sie mit zierlich ausgeschnittenen und in Schmalz gebackenen Semmelschnitzen, und giebt sie zur Tafel.

87. Salmi von Rebhühnern anderer Art.

Man puzt und spickt dieselben gehörig, giebt sie mit einigen Stücken Speck und einigen Schnitzen Schinken in eine Kasserole, giebt 1 Glas Wein und 1 Löffelvoll braune Suppe daran, und läßt sie in diesem Sud mit einer mit Nägelein besteckten Zwiebel weich kochen; dann nimmt man die Rebhühner heraus, und legt sie in eine andere Kasserole, giebt 1 Handvoll feingeschnittenes Petersilienkraut, einige Champignons und Semmelbröseln daran, läßt dieses zusammen kurz einkochen, giebt es sodann in eine Schüssel, die Rebhühner darauf, und trägt sie auf den Tisch.

88. Salmi von Schnepfen.

Nachdem die Schnepfen sauber gepuzt, auf der Brust gespickt und in Saft gebraten sind, wird die ganze Brust und die untern Biegel schön abgelöst, das Uebrige wird

in einem Mörser gestoßen, einige gebackene Semmelschnitten dazu gegeben, und in rothem Weine mit etwas Fleischbrühe vermischt gekocht; hernach treibt man es durch einen Seier, richtet es auf eine Platte an, legt die Bruststückchen und Biegel darauf, ziert sie mit ausgestochenen gebackenen Butterteich, und trägt sie warm auf.

89. Schnepfen zu braten.

Man rupft und flammirt die Schnepfen sauber ab, und nimmt sie aus; eigentlich sollten sie gar nicht ausgewaschen werden; dann werden sie gesalzen und gepfeffert, ordentlich dressirt, die Flügel umgebogen, der Schnabel wie ein Spieß durch die Schenkel gesteckt, und die Schnepfen in einer Reine mit Butter gebraten. Das Innere nimmt man heraus, die Leber und Gedärme hackt man mit Zwiebeln und Zitronenschalen klein zusammen, legt dieses in eine Reine, giebt in Butter geröstete Semmelbröseln, ein wenig Wein, Zitronensaft, Salz und Gewürznägelein dazu, und läßt dieses kurz einkochen. Dann werden einige dünne Semmelschnitten in Schmalz ausgebacken, in Wein getaucht, auf die Schüssel gelegt, der Schnepfenkoth löffelvollweis darauf gegeben, und mit den gebratenen Schnepfen zur Tafel getragen.

90. Schweinsmagen zu füllen.

Wenn der Magen sauber geputzt ist, macht man eine Fülle auf folgende Art: man wiegt Petersilie, Chalotten, und dämpft dieses in einer Reine mit einem Stück Butter, weicht für 4 Krz. Weißbrod in Wasser ein, drückt es aus, thut es an das Gedämpfte, schlägt 6 Eier daran, salzt es, und macht es recht durcheinander, giebt Zitronensaft und Gewürz dazu, setzt es aufs Feuer, rührt es, bis es dick wird, und füllt den Magen damit; dann näht man ihn zu, und läßt ihn 1 Stunde in gesalzenem Wasser kochen; wenn er weich gesotten ist, kann man ihn abschmälzen oder in Butter schön gelb braten. Man