

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

92. Gedämpfte Tauben

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

kann auch, wenn man es liebt, die Lunge und Leber ver-
wiegt darunter thun.

91. Gespickte Tauben.

Die Tauben werden gerupft und flammirt, hernach
ausgenommen, gesalzen, und auf der Brust schön ausge-
spickt. Hernach giebt man einige Schnitzeln Speck in eine
Keine oder Kasserole, giebt die Tauben darauf, eine kleine
Handvoll Wachholderbeeren dazu, und läßt die Tauben
damit dünsten, bis sie weich sind; zuletzt giebt man öfters
Fleischbrühe und ein wenig Schwarzbrodcrinde daran.
Wenn alles gut verkocht ist, richtet man die Tauben auf
die Schüssel, giebt die Sauce durch einen Seier darüber,
und giebt sie zur Tafel.

92. Gedämpfte Tauben.

Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und ge-
waschen sind, werden sie zu Hälften oder Vierteln geschnit-
ten; dann wiegt oder hackt man zu 2 bis 3 Tauben
eine große Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Bierl. dörren Speck, und 20 bis
30 Wachholderbeeren ganz fein, thut dieses mit den Tau-
ben, nebst Salz in eine Keine, gießt einige Löffelvoll
Fleischbrühe daran, stellt sie damit auf Kohlen, und läßt
sie eine kleine halbe Stunde dämpfen. Während dem
Dämpfen muß man sie einigemal umschütteln; dann
giebt man nach Belieben Essig und Fleischbrühe, aber
nur so viel daran, daß sehr wenig Sauce an den Tau-
ben ist. Wenn sie damit gekocht sind, so richtet man sie an.

93. Tauben in schwarzer Sauce.

Man schneidet den Tauben die Köpfe ab, und läßt
das Blut in ein kleines Geschirr, worin ein wenig Essig
ist, laufen, und rührt es um, damit es nicht geseht;
dann werden die Tauben sauber gerupft, ausgenommen,
gewaschen, zu Vierteln geschnitten, und in eine Kas-
serole gethan; dann gießt man, wenn es 2 Tauben sind,
1 Glas Wein und 1 Schoppen Fleischbrühe dazu, thut