

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

94. Tauben in brauner Sauce

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

etliche Lorbeerblätter, eben so viel Zitronenscheiben, eine gute Handvoll geriebenes Schwarzbrod, 1 Eßlöffelvoll kleingeschnittenen durren Speck, einer starken Welschnuß groß Butter, und zuletzt ein wenig gestoßene Nägelein und Muskatnuß daran, deckt das Geschirr zu, und läßt alles auf Kohlen so lange kochen, bis die Tauben weich sind; sollte zu wenig Sauce daran seyn, so kann man noch ein wenig Fleischbrühe daran thun; $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man das Blut von den Tauben dazu, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, legt die Tauben auf eine Platte, und richtet die Sauce durch einen Seier darüber an. Junge Hühner und Enten können auf die nämliche Art gekocht werden.

94. Tauben in brauner Sauce.

Man legt auf den Boden einer Reine dünne Scheiben Speck, auf diese Basilikum, Petersilie, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige ganze Pfefferkörner und Nägelein, legt die Tauben entweder halb zerschnitten oder ganz darauf, salzt sie, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen dämpfen, bis sie weich sind. Indessen macht man folgende Sauce dazu: man röstet einige Löffelvoll Mehl ganz dunkelbraun, giebt zuletzt feingeschnittene Zwiebeln dazu, und röstet diese noch ein wenig darin, rührt es mit heißer Fleischbrühe an, gießt $\frac{1}{2}$ Glasvoll Wein daran, thut gestoßene Nägelein und einige Lorbeerblätter, nebst etwas Essig und Zitronensaft dazu, läßt dieses aneinander kochen, legt die gedämpften Tauben in die Sauce, und wenn sie darin noch einmal aufgekocht haben, so richtet man sie an, und giebt sie zur Tafel.

95. Tauben in Blut gedünstet.

Die Tauben werden auf dieselbe Art zubereitet, wie vorhin die Hühner beschrieben worden sind, nur daß man besonders 1 Handvoll Zwiebeln rein gepuht in Butter