

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

95. Tauben in blut gedünstet

[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

mit einem kleinen Stück Zucker weich dünstet, solche sodann zu den Tauben in die Sauce legt, und sie beim Anrichten damit garnirt.

#### 96. Tauben mit Wein.

Man putzt die Tauben gehörig, bratet sie halb weich in einer Reine, nimmt sie dann heraus, und zergliedert sie, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt rothen Wein und ein wenig Zitronensaft daran, streut feine Semmelbröseln darüber, läßt sie sodann  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem warmen Ofen braten, und giebt sie mit feingeschnittenen Zitronenschalen zur Tafel.

#### 97. Schwarzes Wildpret.

Ist es ein großes Stück, und wird es ganz gegeben, so nimmt man einen Hasen, in welchen das Fleisch gut hinein paßt, füllt ein Theil Essig und ein Theil Wein, bis der Hasen voll ist, darüber, giebt ein wenig Salz, wenn es noch nicht eingesäuert worden, dann Zwiebeln mit Gewürznägelein besteckt, Zitronenschalen und Lorbeerblätter dazu, und läßt es bis zur gehörigen Weiche sieden. Beim Anrichten giebt man nach Belieben Wachholderbeeren oder eine kalte Sauce dazu.

#### 98. Schwarzes Wildpret mit Sauce.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen ist, wird es mit Wasser, Essig, ordinärem Wein, Zitronen, Salz, ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln und einigen Wachholderbeeren zum Feuer gesetzt. Man läßt es so lange kochen, bis es weich ist; dann macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 2 bis 3 Pfd. Wildpret 2 Löffelvoll geriebenes Schwarzbrod ganz dunkelbraun darin, rührt es mit der Sauce vom Wildpret an, thut es zu demselben, und läßt es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist; dann legt man es auf eine Schüssel heraus, richtet die Sauce durch einen Seier