

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

97. Schwarzes Wildpret

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

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