

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

98. Schwarzes Wildpret mit Sauce

[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

darüber an, und bestreut es mit feingeschnittenen Zitronenschalen. Wem es beliebt, kann zu dieser Sauce ein Stückchen Zucker thun, und mitkochen lassen.

99. Rothes Wildpret mit Kapern.

Man kann von der Brust oder vom Bug nehmen, solches zu kleinen Stücken zerhacken, waschen, in gesalzenem Wasser kochen, aber nicht ganz weich; dann röstet man, wenn das Wildpret für 4 Personen ist, 3 Löffel voll Mehl in heißgemachtem Schmalz dunkelgelb, rührt es mit der Sauce, worin das Wildpret gesotten ist, an, thut feingeschnittene Zitronenschalen, nach Gutdünken Essig, gestoßene Nägelein und 3 bis 4 Löffel voll Kapern dazu, legt das Wildpret hinein, und läßt es vollends weich kochen. Man kann das Wildpret auch wie Rindfleisch dämpfen, es muß aber ein fleischiges Stück seyn.

VII. Braten.

1. Auerhahn.

Man rupft den Auerhahn bis an den Kopf recht sauber; wenn dieses geschehen ist, muß er sauber gewaschen werden, doch so, daß der Kopf nicht naß wird; dann wird er ausgenommen, und inwendig mit halb Wein und halb Essig sauber ausgewaschen, inwendig mit gestoßenen Nägelein und Pfeffer bestreut, und auf die Brust in ein Geschirr gelegt. Wenn der Auerhahn alt oder zäh ist, so wird scharfer Weinessig, ist er aber jung, halb Wein und halb Essig darauf gegossen und zugedeckt, und 24 Stunden darin stehen gelassen; hernach wird er