

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Braten

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

wenn man sie alsdann brauchen will, so kocht man sie im Wasser, wie andere grüne Erbsen.

5. Artischocken einzumachen.

Wenn die Artischocken gut gewaschen, die Stiele und Spitzen von den Blättern abgeschnitten sind, so füllt man einen großen Kessel mit 3 Quart Wasser, und thut 2 Hände voll Salz darein; sobald das Wasser kocht thut man ein Duzend Artischocken hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sie dann heraus, legt sie in kaltes Wasser, und läßt sie einen halben Tag umgestürzt abtropfen: thut sie in große steinerne Töpfe, schüttet Salzwasser dazu daß es darüber hinaus geht; man kann auch ein oder 2 Pfund Oehl darüber gießen, je nachdem das Gefäß groß oder klein ist; wenn man sie hernach kochen will, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, und läßt sie weich kochen; thut sie alsdann in frisches Wasser, puzt sie, nimmt das Haar heraus, verfertigt eine Sauce nach Belieben darein und servirt sie.

6. Sauerampfer einzumachen.

So kann man auch Sauerampfer einmachen; man hackt ihn, passirt ihn auf dem Feuer, und läßt ihn gut abtropfen: thut ihn in einen steinernen Topf, mit etwas Salz, gießt eine Scheibe Fett darüber und bewahrt ihn im Keller auf.

Braten.

Das braten am Spieß ist unstreitig die beste Art für alles mögliche große und kleine Fleisch; es erhält eine vortreffliche Kruste, wird schmackhafter und man kann es besser besorgen. Auch bedient man sich in Frankreich einer blechenen Cuisiniere, die man auf den Boden gegen eine Kaminfeuer stellt, oder noch besser auf den Herd, da man mit sehr wenig Holz oder Kohlen den größten Braten fertig machen kann. (siehe die Abbildung.)

1. Rinds - Braten.

Man kann über die Zeit, wenn der Braten gar ist, nichts be-

stimmes sagen, weil alles auf die Größe oder die Art des Fleisches ankommt. Man befestigt den Rindsbraten am Spieß, steckt noch kleine Spießlein hinein und bindet ihn unten und oben fest an; der Braten muß auch eben so schwer auf einer Seite seyn wie auf der andern; er braucht aber wenigstens 3 bis 4 Stunden bis er gut ist; man servirt ihn mit einer Sauce piquante.

2. Kalbs - Brust.

Man füllt meistens die Kalbsbrust mit einer Farce von weißgerösteten Zwiebeln, ein wenig Brosaamen und 2 Eiern, mit Pfeffer und Salz; steckt sie an den Spieß und bratet sie.

3. Ein ganzer Hammel am Spieß gebraten.

Man nimmt einen kleinen Hammel, beint ihm den Bug und die ersten Rippen aus, schneidet den Kopf herunter, läßt aber das Bein am Rückgrath; an die Stelle der Beiner die man heraus genommen hat, thut man anderes Hammelfleisch und gibt ihm so viel wie möglich seine erste Form; bindet ihn von oben bis unten in seiner ganzen Länge an den Spieß, befestigt ihn mit eisernen Spießlein und Bindfaden, und bratet ihn schön gleichartig.

4. Rôt de Bif vom Hammel.

Es sind die 2 hintern Schlegel mit einem Theil der Hufe des Rückgraths bis an die Rippen; man steckt den Spieß mitten durch, befestigt ihn mit Bindfaden und Spießlein, und bratet ihn schön gleichartig; man servirt ihn mit ganzen gebratenen Kartoffeln, mit ganzen oder groß geschnittenen schönen rothen Gelbrüben, weißen Rüben, glacirten Zwiebeln, und einer eingekochten Consommé dieser Gemüse.

5. Das Hinter - Viertel vom Hammel.

Man bratet es eben so am Spieß wie den Rôt de Bif, und servirt es entweder mit hellem Jus, oder mit guten weißen Bohnen; man kann es auch in einer Braise kochen.

6. Ein ganzes Lamm am Spieß gebraten.

Man beint es aus, wie den ganzen Hammel, vom Bug bis an den Hals, füllt den leeren Theil mit Lammfleisch, dressirt es mit

einer Nadel daß es seine Form behält, spickt es mit kleinem Speck, vom Hals bis an die Schenkel, bindet es mit Spießlein und Bindfaden wohl an den Spieß; ist es nicht gespickt, so bindet man Speckbarden darum; man kann es auch im Backofen braten, aber mit vieler Sorgfalt, und servirt es mit Jus.

7. Rôt de Bif vom Lamm.

Man läßt die 2 Hinterviertel bensammen, gibt acht daß es eine gute Form behalte, spickt es ganz; oder man kann auch nur eine Seite spicken und die andere mit Speckbarden belegen; pannirt es mit Brod daß es eine schöne Farbe bekömmt, bratet es gut, und servirt Jus darunter.

8. Vorder - Viertel vom Lamm.

Ist schon oben gesagt worden, und wird meistens zu Entrées mit einer Maître-d'hôtel servirt.

9. Hinter - Viertel vom Lamm.

Man servirt es nur als Braten: bindet es gut an den Spieß, belegt es mit Speckbarden und bratet es.

10. Hinter - Viertel vom Wildschwein.

Man nimmt die Schwarte wohl davon, läßt es 5 oder 6 Tage in der Beize liegen, wie schon gesagt: bratet es gut am Spieß, und servirt eine Sauce piquante darunter oder besonders; man kann beyde Service für Relevée brauchen.

11. Reh - Schlegel oder Reh - Ziemer.

Man heizt ihn etliche Tage, gibt ihm eine gute Form, nimmt die obere Haut mit einem Messer gut ab, spickt ihn wohl, bratet ihn am Spieß, und servirt eine Sauce piquante dazu.

12. Spanferkel.

Wenn das Spanferkel gut gebrüht und dressirt ist, auch ein wenig im kalten Wasser gelegen hat, so tröcknet man es mit einem saubern Tuch gut ab, steckt es an den Spieß, hinten hinein und am Kopf heraus; bestreicht es hernach mit Baumöhl, bratet es gut aus, und thut ihm ein wenig Salben in den Bauch; oder man

macht eine kleine Füllet von dem Herz, der Leber und der Lunge des Spanferkels, hact es mit Zwiebeln, Schalotten, Petersilien und Gewürz.

13. Junger Hase.

Wenn er abgezogen ist, so nimmt man ihn aus, bricht ihm die Schenkel-Beine, schlägt ihn an der Brust ganz breit, legt ihn auf ein gutes Kohlenfeuer, damit die Haut steif werde zum spicken, reibt ihn mit Blut, spickt oder bardirt ihn, und steckt ihn an den Spieß, hinten hinein und zum Kopf heraus; nimmt das Eingeweide, hact es roh, passirt es in Butter, gießt eine Poivrade daran (siehe Poivrade), gießt die Sauce durch ein Tamis und servirt sie besonders.

14. Junges Kaninchen.

Man rüstet und dressirt es wie den Hasen; wenn es gespickt und bardirt ist, so bratet man es auch am Spieß und servirt es.

15. Welschhahn.

Man nimmt ihn aus, stambirt ihn stark, denn die Haut muß sehr steif seyn zum spicken, dressirt ihm die Füße gerade, spickt ihn, oder bindet eine Speckbarde darauf, befestigt ihn an beyden Enden an den Spieß, steckt mitten noch ein kleines Spießlein hinein, daß er sich nicht herumdrehen kann, und bratet ihn gut aus; man kann eine leichte Sauce Robert dazu serviren.

Wie der Welschhahn mit Trüffeln zubereitet wird, ist schon gesagt worden.

16. Die Gans.

Wenn die Gans gerupft, ausgenommen und stambirt ist, so steckt man sie an den Spieß, ohne sie mit Speckbarden zu belegen: sie soll sehr saftig gebraten werden, damit der Jus noch roth seye; wenn man sie zerschneidet; in unsern Gegenden füllt man sie gewöhnlich mit Kastanien und Zwiebeln, die man in der Butter röstet, und ein oder 2 Eyer darein schlägt.

17. Zahme Enten.

Sie werden auf die nemliche Art zubereitet wie die Gans.

18. Poularden, junge Hühner und Capaunen.

Man nimmt sie aus, stupfelt sie, flambirt sie, steckt sie an den Spieß, und in 3 Viertelstunden sollen sie gebraten seyn.

Die jungen Hühner werden ebenfalls ausgenommen, gestupfelt und flambirt; sind es 2, so wird das eine gespickt und das andere bardirt, mit den Füßen an den Spieß gebunden, gut gebraten und servirt.

19. Poularde mit Trüffeln.

Ist schon gesagt worden: man bereitet sie auf die nemliche Art, wie die Welschhühner.

20. Wilde Ente.

Sie wird zubereitet wie die zahmen: nur daß man sie nicht so lange braten läßt, weil sie in ihrem Jus genossen werden soll.

21. Auerhahn und Birkhahn.

Diese werden, wenn sie jung sind, gespickt und gebraten; sind sie aber alt, so kann man sie nur en daube, oder in kalten Pasteten serviren.

22. Haselhühner.

Eine der feinsten Geflügel-Arten; man bereitet sie wie obige.

23. Der Fasan.

Man rupft ihn, nimmt ihn aus, flambirt und spickt ihn, oder belegt ihn mit Speckbarden, wickelt ihm den Kopf in Papier ein, bratet und servirt ihn.

24. Sarcelles. (Fastenvögel).

Es gibt in unsern Gegenden mehrere Arten wilde Enten (Dröschlein), deren Gebrauch selbst an den Fasttagen erlaubt ist; man bratet sie am Spieß, wie die gewöhnlichen wilden Enten.

25. Rothe und graue Feldhühner.

Es gibt zweyerley Arten von Feldhühner; die rothen, die aus dem mittäglichen Frankreich kommen, und fast so groß wie Hasel-

bühner sind, haben weißes Fleisch; die grauen haben schwärzeres Fleisch, sind nicht so groß, und halten sich meistens in unsern Gegenden auf. Sie werden gerupft, ausgenommen, gespickt, oder mit Speckbarden belegt, und am Spieß gebraten.

26. Schnepfen.

Man rupft die Schnepfen, nimmt sie aber nicht aus, steckt ihnen den Schnabel durch die beyden Schenkel, wie einen Spriesen: dressirt ihnen die Füße hinterwärts, wie den Lerchen; nimmt dann eine Brodschnitte, legt sie auf den Rost, unter den Spieß, und läßt die Schnepfen darauf vertropfen; oder man hact das Eingeweide der Schnepfen, thut es auf die Brodschnitten, die man vorher mit Butter bestreicht, und mit fines herbes, Pfeffer und Salz würzt, läßt es darunter backen und servirt es. So werden auch die kleinen Schnepfen oder Bécassines zubereitet.

27. Wachteln.

Man nimmt sie aus, flambirt sie, dressirt sie zum braten, legt eine Speckbarde darauf und ein Rebblatt darunter; bratet und servirt sie.

28. Grammets-Vogel und Amseln.

Man servirt sie gewöhnlich mit einander; im Frühjahr und zur Herbstzeit gibt es am meisten: man rüstet sie wie die Lerchen, zieht ihnen die Köpfe ab, belegt sie mit Speckbarden und bratet sie.

29. Lerchen.

Man rupft sie, steckt sie an kleine eiserne Spießlein, bindet ein wenig Speck darum und bratet sie; legt Brodschnitte darunter und läßt die Lerchen darauf vertropfen.

Die beste Art den Spickspeck zu schneiden.

Man schneidet den Speck auf der breiten Seite in 12 bis 15 Linien lange Stücke, nach dem Gebrauch, den man davon machen will, gibt acht daß jedes die nemliche Breite hat; gewöhnlich sind an jeder Seite zweyerley Arten Speck: derjenige nahe an

der Schwarte, ist fetter aber nicht so fest, und ist meistens durch eine Ader getrennt; der untere ist fester und schmelzt weniger, deswegen nimmt man den obern um Varden davon zu schneiden, und den untern zum spicken. Man schneidet ihn mit einem dünnen scharfen Messer, das bis auf die Schwarte dringt. Sobald die Varden geschnitten sind, so streicht man den Speck mit dem Messer gerade: schneidet auch mit dem Rücken des Messers vor, damit der Schnitt immer gleichartig wird; legt dann den ersten Schnitt auf einen Deckel oder auf ein Papier, und gibt wohl acht, daß die andern ganz ähnlich werden.

Die Art zu spicken.

Das Fleisch, das man spicken will, muß gut zubereitet und gereingt werden, so daß weder Haut noch Nerve die Spicknadel hindert; ist es Geflügel oder Wildpret, so muß man es entweder rupfen, abziehen, oder auf einem Kohlenfeuer flambiren, aber daß das Fleisch nicht zerreißt; die Speckriemlein müssen in der nemlichen Dicke und Länge an beyden Enden hervor stehen, damit das Fleisch wohl bedeckt und überall gleich geziert seye; denn wie das erste Stückchen Speck angefangen ist, sollen alle aufs genaueste folgen; auch muß man den nemlichen Zwischenraum bey den Reihen beobachten; beim zwayten Reihen sicht man die Riemlein dazwischen hinein, damit sie sich kreuzen; und fährt so fort bis zum Ende.

OFFICE.

Anweisung, wie man nachfolgendes in einer Partikular-Haushaltung selbst zubereiten kann.

Der Zucker, den man zum Confekt-Kochen brauchen will, muß vom feinsten, weißesten und härtesten seyn: dieser wird sehr leicht hell; der Cassonnade-Zucker kommt eben so theuer, weil er viel Abgang hat: man braucht mehr Wasser dazu, und muß ihn daher länger einkochen lassen.

1. Weißes Wasser den Zucker zu läutern.

Man schlägt 3 Eyer in eine erdene Schüssel, zerpeißt sie gut,