

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach  
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Wildschwein

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

gemacht sind, so läßt man es einen Tag im Wasser liegen, trocknet es und steckt es an den Spieß; man muß es aber sehr oft mit Baumöhl und einer Speckschwarte schmieren, damit die Haut stark ausgebraten wird und keine Blasen gibt, und servirt es.

### 23. Spanferkel gefüllt.

Wenn das Spanferkel gerüstet ist wie das vorige, so hacht man eine schöne weiße Kalbsleber, thut eben so viel Speck dazu, mit fines herbes wohl gewürzt, und etwas gehacktem Salbey, füllt das Spanferkel damit, schneidet Finger langen Speck, den man mit der Füllet hinein thut, näht es zu, legt es in eine Serviette, die man vorher gut mit Speckbarden, 4 Lorbeerblättern und Salbey garnirt hat, reibt die Haut mit etlichen Citronen, bindet es an den beyden Enden zu, thut es in eine gute Poële, in welche man halb weißen Wein und halb Fleischbrühe gießt, und läßt es auf einem sehr gelinden Feuer langsam kochen; hat es genug gekocht, so stellt man es vom Feuer, nimmt es behutsam heraus, sucht ihm seine erste Form zu erhalten, läßt es kalt werden, reinigt es, legt es auf eine weiße Serviette, und servirt es kalt mit Gallerte.

## Wildschwein.

### 1. Wildschweins-Kopf.

Nachdem man den Kopf bis an den Bug abgeschnitten und die Bürsten mit einem glühenden Eisen abgefengt hat, so verfährt man wie bey dem zahmen Schweins-Kopf, nur daß man ihn mit gutem rothen Wein kocht.

### 2. Sauté von Wildschweins-Cotelettes.

Man schneidet die Wildschweins-Cotelettes wie die andern, legt sie auf eine Sortenpfanne oder silberne Platte, gießt Butter darauf, mit Pfeffer und Salz, und stellt sie auf ein starkes Feuer, läßt sie auf beyden Seiten gut braten, gießt ein Glas voll rothen



Wein auf die Platte, wegen der Glace die die Cotelettes gezogen haben, nimmt etwa 3 Löffel voll gute spanische Sauce und gießt sie zu dem Wein, läßt sie auf die Hälfte einkochen und servirt sie. Wenn man keine gezogene Sauce hat, so nimmt man geröstetes Mehl, wie schon gesagt.

### 3. Wildschweins-Schlegel.

Bei dem Schlegel nimmt man die Beine meistens heraus, läßt nur den Fuß unten, den man sengt, damit man erkennt daß es Wildschwein ist; alsdann schneidet man große Riemen von Speck, würzt sie mit fines herbes, mit ein wenig Salbey, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Piment und gehacktem Knoblauch, kehrt den Speck wohl darin herum, spickt den Schlegel inwendig damit, mehr oder weniger, nachdem er mehr oder weniger fett ist; thut ihn hernach in eine große Schüssel oder in ein hölzernes Gefäß, beizet ihn mit Salz, Pfeffer, zerschnittenen großen Zwiebeln, ganzem Knoblauch und Schalotten, auch etwas Salbey, Majoran, Basilikum, ganzem Petersilien, grünen Zwiebeln und Wachholderbeeren, läßt ihn 4 bis 5 Tage darin liegen und kehrt ihn von Zeit zu Zeit in dieser Beize herum; wenn man ihn kochen will, so wickelt man ihn in ein Tuch, umbindet ihn mit Bindfaden, wie das Rindfleisch, legt ihn in eine Bräsiere, nimmt die Beize, gießt etwa 5 oder 6 Flaschen weißen Wein daran, thut 6 Gelbrüben, eben so viel ganze große Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nägelein gespickt, ein stark garnirtes Bouquet, 3 Lorbeerblätter, Kimian, Majoran und Basilikum, auch etwas Salz wenn es nöthig ist dazu, läßt ihn etwa 6 Stunden kochen, oder mehr, bis er weich ist, und läßt ihn dann noch eine halbe Stunde in der Brühe liegen; nimmt ihn alsdann heraus, glacirt ihn oder bedeckt ihn mit gestossenem Brod, und servirt ihn mit einer Sauce piquante, oder wenn man keine hat, so nimmt man geröstetes Mehl und von der Brühe worin er gekocht wurde, und läßt sie auf die Hälfte einkochen.

### 4. Wildschweins-Bug.

Der Bug und die Brust werden auf die nemliche Art zubereitet. Beim Bug nimmt man das Bugblatt heraus, beizt und kocht ihn wie den Schlegel, läßt auch den Fuß daran, den man wie vorher sengt; wenn das Fleisch kalt und den Tag vorher gekocht



ist, so kann man es auch pänniren, auf dem Rost braten und mit der nemlichen Sauce serviren. Den Ziemer heizt und kocht man eben so, nur mit weniger Brühe, aber mit den nemlichen Zugehörden; man kann ihn auch am Spieß braten, wenn er mager ist, spicken, und mit gestoßenem Brod bestreuen, daß es eine Kruste gibt.

### 5. Das junge Wildschwein, oder Frischling.

Man bratet es am Spieß und servirt es mit einer Sauce piquante, oder Sauce mit kleinen Gurken, und läßt die Haut auf dem Kopf daran, damit man erkenne, daß es Wildschwein ist.

## Wildpret.

### 1. Hirsch.

Wenn der Hirsch jung ist, so spickt man den Bug, Schlegel und Ziemer, wie beym Reh, und servirt ihn mit der nemlichen Sauce. Zur Brust, Lunge, Leber, Herz und dem Halse, nimmt man viele Zwiebeln, geräucherten Speck, halb rothen und halb weißen Wein, und bereitet sie auf die nemliche Art wie den Hasenpfeffer (siehe Hasenpfeffer). Wenn er alt ist, so spickt man den Schlegel und Bug mit dickem Speck, kocht ihn entweder wie Bœuf à la mode, oder wie den Wildschweins-Schlegel, nimmt aber mehr Brühe dazu und noch etwa 4 Kalbsfüße; macht die Brühe hell, wie die der Galantine, und servirt ihn kalt oder warm.

### Reh.

Das Rehfleisch hat einen sehr starken Wildpret-Geschmack; es wird größtentheils gut marinirt und mit einer Sauce piquante servirt.

### 2. Reh-Schlegel.

Der Rehschlegel, oder das hintere Viertel, wird schön gespickt, 8 bis 10 Tage eingebeizt, dann 2 Stunden am Spieß gebraten und mit einer Sauce piquante servirt.

### 3. Reh-