

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

d) Wild

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Hahn legt oder festbindet, machen ihn nicht nur schön saftig, sondern verhindern auch das allzu schnelle Braunwerden. Wenn nötig, kann von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen werden. Bratzeit je nach Größe des Hahns 1—2 Stunden.

Für die Tunke verrühre man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit etwas Wasser zu einem Teigchen, gieße es dazu, lasse die Tunke gut aufkochen und verdünne noch mit etwas Wasser. Ganz vorzüglich wird die Tunke, wenn man 2—3 Eßlöffel voll Sahne daran rührt. Dann lasse man aber das Mehl fort.

Will man den Hahn füllen, dann verwende man das Füllsel von Kalbsbrust, nehme aber nur 1 bis $1\frac{1}{2}$ Semmel. Wenn der Hahn gefüllt ist, nähe man die Bauchöffnung zu und verfahre, wie oben angegeben. Zum Zunähen verwende man weiches Garn, kein gewöhnliches Nähgarn, weil dieses das zarte Fleisch durchschneidet.

Man kann den Hahn auch mit Äpfeln und Kastanien füllen, ein Füllsel, das beim Gänsebraten nachgesehen werden kann. Man nimmt hier natürlich viel weniger. Bei Lagen: Grüner Salat, Apfelpotpott, geschmorte Äpfel, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

4. Huhn mit Reis. Das vorgerichtete Huhn wird in $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einer Handvoll Salz, etwas Petersilie und Lauch zugedeckt und langsam gargekocht. Nach etwa 2 Stunden gibt man eine kleine Obertasse voll Reis, den man gewaschen hat, hinzu und läßt auch diesen gar kochen, was noch etwa eine Stunde dauern kann. Gewöhnlich muß noch etwas nachgesalzen werden. Man isst Kartoffeln dazu.

5. Suppenhuhn siehe Hühnersuppe.

d) Wild.

1. Hasenbraten. Den vorgerichteten Hasen, nämlich Rücken und die hinteren Schlegel, die man spickt, salze man mit einer kleinen Handvoll Salz, lege

ihn, mit dem Rücken nach oben, mit drei Löffeln voll Fett in die Bratpfanne und stelle ihn in den heißen Backofen. Man lasse ihn unter fleißigem Begießen recht schön lichtbraun werden, Sorge aber dafür, daß die Lunte nicht schwarz wird. Nach einer halben Stunde gebe man 3—4 Eßlöffel voll saure oder süße Sahne daran und begieße auch damit den Hasen noch tüchtig. Die Zeit des Bratens richtet sich nach dem Alter des Hasen, etwa 1 bis 2 Stunden. Zu lange darf er nicht braten, sonst wird er trocken. Für die Lunte kann man von einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl und Wasser ein dünnes Teigchen machen, dieses dazugießen, gut aufkochen lassen und mit Wasser verdünnen. Bei l a g e n : Apfelpotpott, geschmorte Äpfel, Gemüse, wie Rosen- und Rotkohl, auch Sauerkraut, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

2. Hasenpfeffer. Dazu nimmt man die Vorderläufe, den Kopf, Hals, Brust, Bauchhaut, Lunge, Herz und Leber. Die letztere gibt man erst in den letzten 10 Minuten dazu. Die größeren Teile werden in Stücke getrennt. Will man den Pfeffer einige Tage aufbewahren, dann übergieße man ihn mit Essig und stelle ihn kühl. Sollte das Hasenfleisch nicht reichen, dann nehme man einige Stücke Schweinefleisch dazu.

Bei der Zubereitung röste man einen sehr gehäuften, in Würfelchen geschnittenen Eßlöffel voll Speck mit halb so viel kleingeschnittenen Zwiebeln recht schön braun und rühre zwei Eßlöffel voll Mehl darunter. Nun gibt man etwa $\frac{3}{4}$ Liter kochendes Wasser, ein bis zwei Stückchen Zucker, 3—4 Nägeln, 2 zerpfückte Lorbeerblätter und eine gute Prise Pfeffer daran. Je nachdem man das Gericht sauer liebt, mischt man mehr oder weniger von dem Essig darunter, in welchem das Fleisch gelegen. Meistens wird auch das Hasenblut darunter gegeben, doch nehme man dann etwas weniger Mehl. Wem das aber zu streng schmeckt, der lasse das

Blut ruhig weg. In dieser Brühe wird dann das Fleisch weich gekocht. Man decke es dabei gut zu.

Ist die Tunke noch zu dicklich, dann verdünne man mit Wasser. Sie muß aber beim Anrichten schön sämig sein und recht würzig süßsauer schmecken. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegessen.

e) Fische.

Für den einfachen Tisch kommen gewöhnlich von Fischen nur Schellfisch, Hering und Stockfisch in Betracht. Sie sind alle drei gesund und nahrhaft, besonders der Hering ist für den armen Mann ein ganz besonders billiger, schmack- und nahrhafter Schmaus.

Frische Fische erkennt man an den lebhaft roten Kiemen und den glänzenden Augen; auch müssen sie sich fest und steif, nicht welk und weich anfühlen. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gut gewaschen, aber nicht längere Zeit ins Wasser gelegt. Fische werden meistens in heißes Salzwasser gegeben und nur kurze Zeit darin belassen; darum brauchen sie verhältnismäßig viel Salz. Sie sind gar, wenn die Flossen sich durch leichtes Ziehen loslösen. Nur große Flußfische und ganze Seefische stellt man mit kaltem Wasser auf.

Schüsseln sowohl wie Teller müssen bei Fisch immer gut erwärmt werden; denn er schmeckt nicht, wenn er kalt ist.

1. Badfische. Weißfische, Forellen, Hechte usw. werden geschuppt, ausgenommen, mit Salz eingerieben und mit wenig Pfeffer bestreut. Nach etwa 10 Minuten schon kann man sie abtrocknen. Sie werden zuerst in Mehl, dann in Ei und Reibbrot gewälzt und in heißem Fett schön knusperig gebacken. *Beilagen:* Buttertunke oder auch ein saftiger Kartoffelsalat.

2. Heringe, frische, zu braten. 5—6 Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und innen wie außen mit etwa einem Eßlöffel voll Salz und einer