

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

c) Geflügel

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

bis sie angetrocknet, aber nicht trocken sind. Etwas müssen die Eier gesalzen werden, doch richte man sich damit nach der Größe der Schinkenportion, denn gewöhnlich ist der Schinken schon etwas salzig. Bei-
lagen: Bratkartoffeln, Salate oder Brot.

7. Speckklöße. 3—4 sehr große Eßlöffel voll gewürfeltem Speck bringe man auf das Feuer und lasse ihn heiß werden, bis er klar ist. Eine halbe Zwiebel wird mit 8—10 Wecken, die man in Wasser eingeweicht und ausgedrückt hat, in einem halben Eßlöffel Fett solange zu einem Teig verrührt und gedämpft, bis das Brot sich vom Topfe löst. Nun rührt man den heißen Speck mit einer Handvoll Salz und einer Handvoll fein geschnittener Petersilie darunter, mischt 2 Eier und 3—4 Eßlöffel voll Mehl dazu, sticht beliebig große Klöße ab und kocht sie 7—10 Minuten im Salzwasser gar. Eine schöne Beilage zu Sauerkraut, grünem Salat und Gemüse.

c) Geflügel.

1. Gänsebraten. Schneide Flügel, Kopf, Hals, der in drei Teile geteilt wird, ab und verwende diese Stücke mit Leber, Magen und Herz zu Gänselein.

Die Gans wird in den allermeisten Fällen gefüllt. Verschiedene Füllsel sind unten angegeben. Man füllt diese in den Leib, der hernach mit weichem Garn zugenäht wird. Beim Begießen des Bratens muß man darauf bedacht sein, daß von der Tunke etwas in die Halsöffnung und durch die Bauchnaht dringe. Das Füllsel wird dadurch saftiger und besser.

Die Gans wird mit stark $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser und, wenn man es liebt, mit etwas Beifuß in die Bratpfanne gelegt, mit zwei Händen voll Salz gesalzen, zugedeckt und im Bratofen halb gar gebraten. Das Feuer darf nicht zu stark sein. Sie wird sehr fleißig begossen. Nach und nach darf das Feuer etwas stärker werden. Von Zeit zu Zeit gieße man ein wenig kochendes Wasser

hinzu. Gans sowohl wie Tunke dürfen nur hellbraun, nicht dunkelbraun werden, weil dadurch der feine Geschmack leidet. Eine schöne Gans braucht $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden zum Garwerden. Um die Haut recht froß und knusperig zu machen, gieße man etwa 20 Minuten vor dem Anrichten 3 Eßlöffel voll kaltes Wasser gleichmäßig darüber hin.

Die Tunke wird durch einige Eßlöffel voll Sahne sehr verfeinert. Vor dem Anrichten rühre man von 2 Kaffeelöffeln Mehl und etwas Wasser ein dünnes Teigchen an, gieße es in die Tunke, lasse diese gut aufkochen und kraße dabei alles, was sich an die Bratpfanne angelehrt hat, gut ab, damit es sich in der Tunke auflöse und diese braun färbe. Wenn nötig, salze man die Tunke noch etwas nach, verdünne sie aber noch mit Wasser und lasse sie gut aufkochen. *Beilagen:* Apfelpompott, geschmorte Aepfel oder Kohl, grüner Salat, grüne Gemüse, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

Einfaches Füllsel: 8 oder 9 Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in größere Würfel geschnitten, mit einer kleinen Handvoll Salz gesalzen und in die Gans eingefüllt. Statt der Kartoffeln kann man auch Aepfel nehmen, die wenig gezuckert werden müssen.

Feines Füllsel. 1 Pfund Kastanien wird geschält, solange in kochendes Wasser gelegt, bis man die weiße Haut leicht von den Früchten loschälen kann und in kaltes Wasser geworfen. Nun läßt man die Kastanien in einem glasierten Kochtopf mit einem guten Stuch Butter, einem Stückchen Zucker und soviel Wasser weich schmoren, daß sie nur eben damit bedeckt sind.

Unterdessen schält man 4—6 Aepfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet sie in Würfel. Kastanien und Aepfel werden nun mit einer Handvoll Korinthen oder Rosinen (oder auch beides halb und halb), einer kleinen Handvoll Salz, einem Eßlöffel voll Zucker und einigen Butterflocken gut vermischt und in die Gans gefüllt.

2. Gänselein. Man setze die betreffenden Stücke, nämlich Flügel, Kopf, den in drei Teile zerschnittenen Hals, Leber, Magen und Herz mit $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, einer Handvoll Salz, einer in der Mitte durchgeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 5—6 Pfefferkörnern und 5—6 gedörrten, gewaschenen Pflaumen aufs Feuer und lasse alles gar kochen. Sollte das Fleisch für die Anzahl der Personen knapp sein, dann kann man beliebige, fette Schweinefleischstücke mitkochen. Nach etwa einer Stunde macht man von zwei Eßlöffeln Mehl und etwas Wasser ein dünnes Teigchen und gießt es zum Fleisch. Nun gibt man, je nachdem man es sauer wünscht, etwas Essig, zugleich aber auch 2 Stückchen Zucker dazu und läßt alles recht schön sämig kochen.

Hat man Gänseblut, dann gebe man dieses daran. Da es aber meistens schon mit etwas Essig verrührt ist, kann man in den meisten Fällen den andern Essig weglassen. Auch darf man dann nicht so viel Mehl nehmen, weil das Blut stark dickt. Gänselein muß gut abgeschmeckt und, wenn nötig, noch nachgewürzt und nachgesalzen werden.

In vielen Gegenden werden mit dem Gänselein beliebig Sellerie-, Petersilienwurzeln oder auch Möhren mitgekocht. Beim Anrichten mischt man dann noch eine Portion kleingeschnittene Petersilie darunter. Bei-
lagen: Salzkartoffeln.

3. Hahn zu braten. Den vorgerichteten Hahn bestreue man mit einer Handvoll Salz, schiebe ein Stückchen Butter, Herz, Leber und Magen in den Leib und brate ihn in 2—3 Eßlöffel voll heißem Fett zuerst offen so lange, bis er auf allen Seiten schön gelb ist. Beim Umdrehen achte man darauf, daß die Haut nicht zerreiße. Dann decke man ihn zu und lasse ihn auf weniger starkem Feuer gar schmoren, begieße ihn aber fleißig. Geflügel darf nie braun, sondern nur gelb braten, sonst verliert es den feinen Geschmack. Einige Speckscheiben, die man während des Bratens auf den

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