

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Hasenbraten

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Hasenbraten.

Ein junger, nicht zerschossener Hase wird, nachdem er abgehängt ist, abgezogen und ausgenommen. Der Kopf, Vorderläufe und Brust werden abgeschnitten, so daß die Schlegel am Ziemer bleiben; dieses Stück wird zum Braten verwendet. Das Übrige verwendet man zu Ragout. Das Fleisch zum Braten wird gehäutet, gespickt und über Nacht in ein Essigtuch eingeschlagen. Dann mit etwas Salz und Gewürzpulver eingerieben und in heißem Fett schön angebraten. Nun gibt man das Bratengemüse zu und läßt das Fleisch in der Bratröhre unter öfterem Begießen weich werden. Kurz vor dem Anrichten kann der Beiguß mit etwas Mehl sämig gemacht werden; man kocht ihn mit Fleischbrühe auf und gibt nach Belieben etwas Wein zu. Bratezeit: $\frac{3}{4}$ —1 Std.

Kaninchenbraten.

Das Fleisch wird auf die gleiche Weise vorbereitet wie der Hase. Kopf, Hals, Vorderfüße und Bauchlappen werden zu Ragout verwendet. Nachdem das Fleisch gut angebraten ist, wird es mit Fleischbrühe oder Sauermilch abgelöscht und in der Bratröhre unter fleißigem Begießen etwa $\frac{3}{4}$ —1 Std. gebraten.

Geißlein gebraten.

Von dem Geißlein werden Schlegel, Bug und Rücken gebraten (siehe unter Kalbsbraten); Kopf, Hals, Herz und Leber zu Ragout verwendet. Man legt das Fleisch 3—4 Tage in eine Essigbeize (2 Teile Essig, 1 Teil Wasser), fügt Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Gelberüben zu und wendet es täglich um. Bei der Zubereitung werden die Fleischstücke abgetrocknet und in heißem Fett angebraten. Man gibt Braunmehl zu, löscht mit Fleischbrühe und etwas Beize ab. Weitere Zubereitung wie Ragout.

Das Vorbereiten des Geflügels.

Das Geflügel wird gerupft. Hat es längere Zeit in den Federn gelegen, wird es mit kochendem Wasser übergossen. Dann macht man unterhalb der Brust einen Einschnitt und nimmt alle Eingeweide vorsichtig heraus, damit die Galle nicht verletzt wird. Nachdem der Kopf entfernt ist, greift man von oben her in den Hals hinein und zieht Kropf, Speiseröhre und Schlund heraus. Die Lungen bleiben meistens in den Rippen sitzen und müssen mit dem Finger losgelöst werden. Zuletzt schneidet man die Beine am Gelenk so ab, daß der Gelenkknopf den Abschluß bildet. Auch das erste Glied des Flügels wird entfernt. Von den Eingeweiden verwendet man Leber, Herz und Magen. Der Magen wird aufgeschnitten, der Magensack herausgenommen und die innere Haut entfernt. Man sengt das Geflügel über offener Spiritusflamme, damit die Federstoppeln und Haare entfernt werden. Das Geflügel