

Fett, bis es schön braun ist; dann gibt man Suppe mit aufgelöstem Fleischextract als Bratensaft beim Anrichten dazu.

Ungarisches Pörkelt.

Feinblättrig geschnittene Zwiebeln werden auf reichlichem Fett bräunlich gedünstet; dann gibt man zu (einem Kilo) geschnittenem Schweine- oder Kalbfleisch 2—3 Kaffeelöffel Paprika, lässt es auf den Zwiebeln aufdünsten und zugedeckt mit kleinen Beigaben von Wasser so lange dünsten bis es weich ist. Das Fleisch darf nur von wenig dicklichem Saft umgeben sein.

Kaninchen.

Zu Braten ist die grosse Sorte am besten zu empfehlen. Jedenfalls soll das Kaninchen ausgewachsen, aber noch jung sein. Von älteren Kaninchen bereitet man am besten dunkles Ragout; alte Thiere verwendet man zu Suppe. Ueber das Töden und Abziehen der Kaninchen siehe Kunst des Kochens, Seite 33.

Kaninchen, einfach eingemacht.

Ein junges Kaninchen zertheilt man in Stücke, legt sie für 1—2 Stunden in Milch und dünstet sie wie Kalbfleisch mit Butter und etwas Suppe weich. Vor dem Stauben reibt man etwas Ingwer daran, gibt fein gestossene Macisblüthe, Safran und Limonenschale dazu, vergiesst es dann mit Suppe oder Wurzelbrühe mit Fleischextract. Auch kann man gedünstete Champignons oder feine Kräuter beimischen und das Ganze mit Limonensaft säuern.

Entweder gibt man feine Bröselknödel in die Sauce oder reicht gedünsteten Reis dazu.

Kaninchen gebacken.

Das Fleisch von jungen Thieren, besonders die vorderen Stücke, schneidet man zu Stücken, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Mehl, taucht sie in Ei oder in Wasser, bröselt sie ein und bäckt sie. Als Zugabe dient Spinat oder anderes junges Gemüse.

Kaninchen, gebraten.

Englische Bereitungsweise. Von dem abgezogenen, ausgenommenen Kaninchen schneidet man Kopf, Hals, Brust, Vorderbeine und Bauchhaut ab. Den Rücken und die Hinterläufe wäscht man mit Milch, löst alle überflüssige Haut ab, spickt ihn schön dicht — oder bindet Speckschnitten darüber — bestreut ihn leicht mit Salz und gibt ihn in die heisse Pfanne auf warme Butter und Speckscheiben. Man lässt ihn unter fleissigem Begiessen nicht zu rasch braten, wenn er weich und bräunlich ist, richtet man ihn zierlich zerlegt auf der Schüssel an, seiht den Bratensaft darüber und gibt Sauerampferpurée oder Schwämme mit Eiern dazu.

Oder: Man gibt zu dem Kaninchen während des Bratens einen Löffel Senf und begiesst es, sobald es bräunlich wird, mit saurem Rahm. Nachdem man das Fleisch herausgenommen, bindet man den Saft mit etwas Mehl, vergiesst ihn mit Suppe, gibt nur wenig über den Braten und reicht den übrigen separat dazu.

Kaninchen mit Paprika.

In heiss gemachtem Specke lässt man viel fein geschnittene Zwiebel gelb werden, gibt das gesalzene, mit Paprika bestreute, zu Stückchen geschnittene Fleisch hinein, lässt es anlaufen, bis der Saft eingeht, staubt dann ein paar Löffel Mehl daran, lässt es lichtbraun werden, worauf man es mit Suppe oder Wasser bedeckt und diese Sauce kurz einsiedet. Man gibt Nudel, Maccaroni oder Kartoffelknödel dazu.

Kaninchen-Pfeffer.

Deutsche Art. Beim Tödten des Thieres fängt man das Blut in einer Schale mit Essig auf und stellt es zur Seite. Das Fleisch des abgezogenen, ausgenommenen, gewaschenen Kaninchens theilt man in mittelgrosse Stücke und legt es sammt Herz, Lunge und Leber in Essigwasser, das man mit Suppenwurzeln, Lorbeerblatt, viel Pfeffer, Gewürznelken und einigen Schalotten überkocht hat. Nach 1—2 Tagen, je nach dem Alter des Thieres, bereitet man mit Bratenfett, etwas Zucker und einer fein geschnittenen Zwiebel eine dunkelbraune Einbrenn, vergiesst sie mit der Beize, worin das Fleisch gelegen, doch hat man Acht zu geben, dass die Sauce nicht zu sauer

wird. Lässt in derselben das Fleisch zugedeckt weich dünsten, nimmt es dann heraus, rührt das Blut in die Sauce, passirt sie und gibt noch etwas Zucker oder bayerisches Bier daran, damit sie einen süßsäuerlichen Geschmack erhält, welcher von den Gewürzen pikant gehoben wird.

Man gibt rheinische Kartoffel oder Knödel dazu.

Kaninchen-Ragout.

Französisch. Man dünstet das in kleinere Stücke zertheilte Fleisch eines jungen Thieres mit Butter und etwas Suppe weich, salzt es, würzt es mit Limonenschalen, geriebenem Ingwer und Macisnuss, bereitet eine fette Buttersauce mit grüner Petersilie, gibt das gedünstete Fleisch hinein, desgleichen gedünstete Schwämme, Erbsen, Carfiolröschen, Spargelköpfchen und die rohe, würfelig geschnittene Leber des Thieres, vergiesst es nach Bedarf, gibt etwas Fleischextract, Limonenschalen und Saft dazu, lässt Alles aufkochen, richtet es zierlich an und garnirt es mit Faschnockerln und gebackenem Hirn.

Kaninchen mit Rahmsauce.

Man schneidet Rücken und Schlägel eines fleischigen Thieres zu Stücken, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und Suppe mürbe und kocht es mit Rahm, Limonensaft und Schalen auf

Kaninchen-Suppe.

Siehe Suppen.

Kaninchen als Wildpret.

Rücken und Läufe eines Kaninchens spickt man, lässt Suppenwurzel und Gewürze, Schalotten, Lorbeerblatt, Thymian, Limonenschalen und Wachholderbeeren in Fett oder Butter andünsten, legt den Braten darauf, gibt etwas Suppe dazu, dünstet ihn anfangs zugedeckt, dann offen im Rohr, und begiesst ihn mit Limonensaft und Rahm. Zuletzt lässt man die Sauce schön goldgelb werden, passirt sie über das Fleisch und garnirt es mit Buttermilchkröpfchen.
