

Wildpret.

Gebratener Hase Nr. 1. (Lièvre rôti.)

Der Hase, und zwar Rücken und Hinterläufe werden in eine Beize gelegt.

Nämlich Wasser, Essig, etwas weißer Wein, Gewürze, die Beizkräuter und Suppenwurzeln zu Spalten geschnitten, werden gekocht und erkaltet über den Hasen gegossen.

Nachdem der Hase einige Tage in der Beize war, wird er schön gespickt und in eine Bratpfanne gegeben, wo einige Zwiebelscheiben und 1 Stückchen Zucker im Fett braun wurden, der Hase wird darauf gelegt, 2—3 Löffel Beize nebst den Wurzeln und Gewürzen dazu gegeben, und so wird der Hase unter fleißigem Begießen mit dem Saft schön gebraten. Nach Bedarf wird auch mehr Beize dazu verwendet.

In $\frac{1}{4}$ Liter Rahm verrührt man 1 Kaffeelöffel Mehl und gießt dies kurz vor dem Anrichten über den Hasen; wenn es aufgekocht hat, wird der Hase tranchirt und die kurze Sauce, welche sich bildete, über ihm passirt.

Das Vorbertheil des Hasen dünstet man mit Speck, einer zu Scheiben geschnittenen Semmel und etwas von der Beize, bis er weich ist, dann schneidet und stößt man das Fleisch, die Semmel, die Speckstückchen fein, mischt 2 Eidotter, 2 Löffel Rahm, etwas Pfeffer dazu und passirt es durch ein Sieb.

Semmelschnitten backt man in Butter, streicht diesen Fajch auf, deckt mit einer zweiten Semmelscheibe zu und garnirt damit den Hasen, zu welchem man noch Salat oder Compot gibt.

Gebratener Hase Nr. 2.

Junge Hasen bratet man ohne Beize. Der Hase wird gesalzen, gespickt, in Fett ins Bratrohr gelegt, mit Suppe und mit Limonien-saft begossen.

Gebratener Hase Nr. 3.

Der enthäutete Hase wird gespickt, gesalzen, mit Paprika, 10 Körnern fein gestoßenen Neugewürz, 10 Körnern Pfeffer, 2 Körnern Nelken, eine fein gewiegte Zwiebel bestreut. Zwei Lorbeerblätter und in feine Scheiben geschnittene Suppenwurzeln kommen dazu. In die Bratpfanne wird etwas Speck gelegt und zwei Eßlöffel Wasser. Der Hase so aufgestellt, daß er von allen Seiten freisteht, dann im Bratrohr unter fleißigem Begießen gebraten. Wenn er halb gebraten ist, wird der Saft von 2 Citronen über den Hasen ausgedrückt, 1 halbes Glas Wein gleichmäßig über den Hasen gegossen und noch 1 Stunde langsam gebraten (statt des Weines kann 1 Löffel Essig genommen

werden). Etwas Suppe oder Wasser kann auch nach Bedarf nachgenommen werden. Schließlich wird in $\frac{1}{4}$ Liter Rahm 1 Löffel Mehl verrührt, mit $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe abgesprudelt über den Hasen gegossen. Hat man keine Suppe, so nimmt man Wasser mit Fleisch-extrakt.

Die Sauce wird passirt zu dem Hasen gegeben, der auf diese Art gebraten hochfein ist. Langsames und langes Braten ist nothwendig.

Paprika-Hasen. (Lièvre au paprica.)

Ein abgehäuteter Hase wird in Scheiben geschnitten, gesalzen, mit Paprika überstreut.

Zwei große fein geschnittene Zwiebeln, ein Löffel Fett und der Hase kommen zu gleicher Zeit in eine Casserole, wo sie im Anfange in eigenen Saften, später mit einigen Löffeln Suppe ganz weich gedünstet werden.

Schließlich wird ein Kaffeelöffel Mehl in $\frac{1}{2}$ Liter Rahm gut verrührt, über den Hasen gegossen, und wenn er aufgekocht hat, gleich angerichtet. Man garnirt ihn mit feinen Rackerln, Makaroni u. dgl. Eine andere Art Paprika-Hasen findet sich in der ungarischen Küche.

Kalter Hase.

Ein gebratener Hase wird in dünne Scheiben geschnitten. Das weniger gute Fleisch wird geschabt und fein geschnitten, man mischt 2 entgrätete Sardellen dazu, 1 Löffel Senf und etwas Essig. Nun wird dies passirt und mit 4 Eierdottern und 140 Gramm Del zu einer Sauce verrührt, etwas Essig noch dazu gegeben und abwechselnd diese Sauce mit dem kalten Hasen auf die Schüssel gegeben.

Man kann die Schüssel mit Sardellen und Capern zieren.

Carbonaden vom Hasen.

Wenn der Hasenrücken enthäutet ist, löst man das Fleisch von den Beinen und hackt es fein. 10 Dekk Sardellen, 6 Dekk Capern fein gehackt, werden dazu gegeben, gesalzen, gut vermischt, fingerlange Carbonaden geformt, in eine mit Butter stark bestrichene flache Casserole neben einander gelegt, mit Capern und Schnittling bestreut, läßt man sie langsam dünsten, wobei sie gewendet werden müssen. Wenn sie Farbe haben, gibt man einige Löffel Wein darauf, und wenn dieser eingegangen ist, nimmt man sie in ein anderes Casserol. Den Saft staubt man mit 1 Löffel Mehl, läßt dieses bräunlich rösten, dann wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wein und ebensoviel guter Rindsuppe vergossen, die Sauce gut verkocht, über die Carbonaden gegeben, mit welchen sie nochmals aufkochen.

Man kann die Schüssel mit verschiedenen Erdäpfeln garniren, auch mit goldgelb gebackenen Semmelwürfeln oder mit Citronenscheiben.

Junger vom Hasen. (Ragoût de lièvres.)

Schulter und Lunge werden mit der Beize gekocht, eine braune Einbrenn mit der Beize vergossen, das Fleisch von den Beinen gelöst, nudelig geschnitten in die Sauce gegeben, in welche zum Schluß saurerer Rahm gegossen wird; wenn dieses Alles verkocht ist, werden Knödeln dazu servirt.

Rehrücken. (Selle de chevreuil.)

Wird so wie der Hase enthäutet, gebeizt, gespickt und gebraten.

Rehshögel. (Gigot de chevreuil.)

Eingebeizt, abgehäutet, empfiehlt es sich, den Schögel zuerst mit Zwiebel, Wurzelwerk und Beize auf der Platte zu dünsten und nur $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten ins Bratrohr zu stellen und dann so wie den Hase mit Rahm zu übergießen.

Selbstverständlich muß der Schögel gut gespickt und eingesalzen werden.

Reh-Braten.

Von jungen Thieren bratet man die oben genannten Theile ohne Beize, indem man den Saft einer Limonie darüber tropft und die Stücke in mit Butter bestrichenen Papier wickelt, wobei es fleißig mit Fett begossen wird. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, damit der gespickte Speck Farbe bekömmet.

Den Bratenensaft feigt man über das Fleisch, Preiselbeer, Hagebuttenfalsche, auch Früchte in Essig, oder Salat können dazu gegeben werden.

Reh-Cotelettes. (Côtelettes de chevreuil.)

Enthäutet, geklopft, gesalzen und einpanirt, schnell aus Butter oder Rindschmalz gebacken.

Einfach gebratene Cotelettes. (Côtelettes.)

Die Cotelettes werden hergerichtet, und nur einige Minuten vor dem Anrichten schnell mit Butter gebraten und dann als Auflage zu verschiedenen Purées verwendet.

Wildpret-Saché.

Uebrig gebliebenes Wild wird fein zusammen gestoßen, mit einigen Löffeln Wildpretfsauce, Kapern und Gewürz aufgekocht, beim Anrichten mit Buttermilch, im Ring gebacken, garnirt.

Wildpret-Pudding.

Ein halbes Kilogramm erübrigtes Wildpret wird sehr fein gehackt, 14 Defa Speck dazu gehackt, ebenso 3 Eier, eine in Wasser

geweichte, gut ausgedrückte Semmel, Salz und Gewürze. Dies Alles wird passirt und in eine gut mit Fett bestrichene, mit Mehl ausgestaubte Form gegeben, $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade im Rohr gekocht, herausgestürzt, Wildpret sauce ringsherum gegeben und servirt.

Hirschrücken. (Selle de cerf.)

Wird ganz auf dieselbe Art wie Hase und Reh bereitet, nur muß er im Anfange etwas gedünstet und dann gebraten werden.

Hirschziemer. (Dos de cerf.)

Abgehäutet, läßt man ihn eine halbe Stunde im Salz liegen; dann gibt man in eine Casserole Fett, geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, Beizkräuter, Gewürze, wenn es angelauten ist, legt man den Ziemer darauf und gießt ein Glas kochenden Rothwein über das Fleisch, dann gibt man einige Löffel Essig dazu, schließlich Wasser, so daß der Ziemer gedeckt ist.

Wenn er genügend weich ist, wird er trocken angerichtet und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überstreut und in Rindeln geschnittene Limonienaschen ringsherum belegt. Man kann Zucker, Zimmt und Nelken daraustreuen und den Zucker mit einer heißen Schaufel glaciren. Preiselbeere, Hagebuttenjause, Ribiselsjause mit Rothwein verdünnt, oder Zwetschenpfeffer können dazu servirt werden.

Hirsch-Lungenbraten.

Ist das beste Stück von diesem Wilde und findet dieselbe Verwendung wie Rinds-Lungenbraten.

Hirschwild nach St. Hubertus.

Man schneidet aus dem Ziemer schöne, dicke Scheiben, und spickt sie mit grob geschnittenem, in Gewürz umgewendeten Speck, gebe in eine Casserole Speck, wenn dieser zerlassen ist, die Fleischscheiben, wendet sie im Speck um und gießt halb Rothwein, halb Wasser, daß die Scheiben gut bedeckt sind, darauf. Nun fügt man Citronenscheiben, etwas Pfeffer gestoßen, dazu, und in ein Sträußchen gebunden, damit man es leicht herausnehmen kann, Petersilie, junge Zwiebelstengerln, Bertram, Thymian, ein Lorbeerblatt.

Wenn das Fleisch weich ist, wird eine dunkle Einbrenn mit der Brühe vergossen, die über das Fleisch gegeben wird. Die Sauce kann man nach Geschmack zuckern, und um sie pikanter zu machen, in Scheiben geschnittene Essiggurken oder eingelegte kleine Zwiebeln dazu geben.

Filet vom Schlägel.

Zu fingerbreiten Stückchen geschnitten, werden sie sehr gut geklopft, gespickt, mit Fett und Beize gedünstet, und wenn sie mürbe sind und Farbe haben, mit Rahm übergossen.

Hirschrippen.

Werden ganz so wie Rostbraten bereitet. Nur ist zu bemerken, daß sie sehr gut abgelegen sein sollen.

Stücke vom Vordertheil.

Werden mit Wurzelwerk, den Beizkräutern, ganzem Gewürz und Butter gedünstet, etwas Wein, Essig und Wasser, so daß es über das Fleisch steht, dazugegeben.

In einer zweiten Casserolle wird Zucker in Fett gegeben, zwei Löffel Mehl, und wenn es eine schöne braune Einbrenn ist, diese mit Suppe verrührt, der Saft von dem gedünsteten Fleisch hinein gegeben, einige Löffel Milchrahm und das von den Beinen gelöste, in zierliche Stückchen geschnittene Fleisch dazu gethan.

Knödeln und ähnliche Speisen werden dazu servirt.

Gemsensfleisch. (Chamois rôti.)

Kann in Allem so bereitet werden, wie für Rehe und Hirsche angegeben wurde, nur muß Gemsensfleisch an einem kühlen Orte recht lange abliegen.

Wildschwein.

Zu 4 Kilo Wildschwein vom Schögel oder Rücken kocht man 1½ Liter rothen Wein, ½ Liter Wasser, Pfeffer, Ingwer, Nengewürz, Muskatnuß (eine ganze Muskatnuß wäre zu viel, es genügt ¼), 2 Lorbeerblätter, eine Handvoll Wachholder. Diese Beize gießt man erkaltet über das gesalzene Wildschweinfleisch.

Man beobachtet die nöthige Vorsicht, welche man bei Eingebiztem stets zu beobachten hat, und je nach der Temperatur in 8 bis 10 Tagen belegt man den Boden einer Casserole mit Speckscheiben, gibt dann zwei fein geschnittene Zwiebeln, 1 rothe Rübe, Petersilie- und Selleriewurzeln, in Rüdeln geschnitten, auf den Speck, läßt das Ganze etwas anlaufen, dann gibt man das Fleisch darauf, läßt es im Anfang ganz ohne Beize darin auf beiden Seiten etwas anlaufen, später gießt man kleinweise von der Beize nach und läßt das Ganze an 3 Stunden dünsten.

Nun hat sich alle Beize fast verzogen, man stellt jetzt das Fleisch ins Rohr auf eine kurze Zeit, damit es etwas Farbe bekommt, rührt in ½ Liter guten Rahm 2 Kaffeelöffel Mehl fein ab, gießt diesen über das Fleisch, läßt es etwas kochen, seht die kurze Sauce über das Fleisch, zu welchem man Ribisel mit Rothwein, Hagebuttenfalsche oder Preiselbeer servirt.

Gebratenes Wildschwein. (Sanglier rôti.)

Vom Frischling bratet man das Fleisch mit der Kruste und servirt es mit Sauerkraut.

Wildschweinkopf. (Hure de sanglier.)

Man putzt und reinigt den Kopf, löst die Haut vom Rüssel ab, schiebt diese zurück und hakt den Knochen weg, läßt den Kopf gut auswässern, 12 bis 14 Stunden im Wasser liegen, dann salzt man ihn, belegt ihn dicht mit Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, mit in dicke Scheiben geschnittenen Limonien sammt den Schalen, gibt dies Alles in den Topf, darauf gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Essig daran, dann zur Hälfte Rothwein und zur Hälfte Wasser, so daß der Kopf bedeckt ist, ja der Sud über demselben steht.

Weich gekocht, läßt man ihn im Sude erkalten. Angerichtet wird er mit Pomeranzenlaub verziert, eine saure kleine Pomeranze oder Limonie wird ihm ins Maul gesteckt, Essig, Del und Senf dazu gegeben.

Gekochtes Wildschweinfleisch.

In einen Sud von Salzwasser, etwas Wein, einigen Wachholderbeeren, Pfeffer, Neugewürz, etwas Limonienschale, den Suppenwurzeln kocht man ein beliebiges Stück Wildschweinfleisch.

Weich geworden, läßt man es erkalten und schneidet beliebige Stücke davon, welche man in einen Topf von Einzezug einlegt und mit kochendem Schweineschmalz übergießt, erkaltet, sorgfältig verbindet, in den Keller oder sonst an einem kühlen Orte aufhebt, wo es sich im Winter Monate lang gut erhält.

Zum Gebrauch nimmt man davon, legt es in einen Sud von Wein, Wasser und Gewürz, daß es warm wird, servirt es trocken und gibt eine pikante Sauce oder Preiselbeer u. dgl. dazu.

Gut von Fett gereinigt, kann es auch kalt aufgeschnitten werden.

Im Topf muß allemal heißes Schmalz nachgegossen werden.

Es empfiehlt sich diese Bereitungsweise für Liebhaber des Schwarzwildes in Gegenden, wo dieses Wild selten ist.

Wildgeflügel.

Auerhahn. (Coq de bruyère.)

Es ist durchaus nicht nothwendig, so wie es oftmals geglaubt wird, daß ein Auerhahn 2 bis 3 Wochen hängen muß, um mürbe zu werden, sehr schmackhaft und mürbe wird er auf folgende Art:

Dem Hahn wird die Haut sammt den Federn abgezogen, leicht ausgewaschen, mit kalter Beize übergossen, zu welcher Weißwein, etwas Essig, Wasser, die bekannten Gewürze mit etwas Wachholder und Zich-
tennadeln, sowie Wurzelwerk kocht. Erkaltet über den Hahn gegossen, wird die Beize jeden zweiten Tag abgegossen, neu aufgekocht, wieder über den Hahn gegossen.