Gebratene Lammsköpfe.

Dieselben werden, nachdem sie mitten auseinander gespalten, gut gereinigt und gewaschen, mit Bindfaden wieder zusammengebunden und in Fleischbrühe gekocht, dann abgekühlt und die Bindfaden herabgelöst; dann wird das Hirn herausgenommen, mit Salz, etwas fein gehackter grüner Petersilie und Pfeffer vermischt wieder hineingefüllt, und eine Scheibe Semmel vorgesteckt. Nun mache man Butter oder gutes Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, lege die Köpfe darein und kehre sie um, bestreue sie mit Semmelbröseln und lasse sie schön braun braten.

Gebackene Lammsköpfe (Têtes d'agneaux frites).

Nachdem dieselben den vorigen gleich zubereitet, werden sie in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut und aus dem Schmalze gelbbraun gebacken.

Das Wildbret.

Alle jagdbaren, im Walde und auf der Flur im Zustande der natürlichen Freiheit lebenden Thiere werden Wild genannt. Man unterscheidet Rothwild, Kleinwild und Schwarzwild.

Zu dem Rothwild, auch Edelwild genannt, zählt der Hirsch, das Reh, die Gemse ꝛc. Zu dem Kleinwild oder niederen Wild gehören Hasen, wilde Kaninchen, sowie alles wilde Federvieh. Zum Schwarzwild wird das Wildschwein oder der Eber gerechnet.

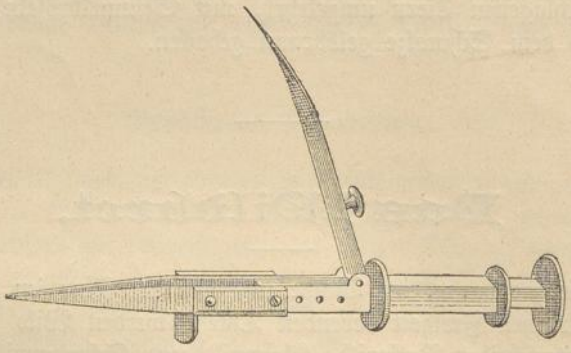
Wildbret nennt man das Fleisch des Wildes, wenn es in zubereitetem Zustande auf den Tisch kommt. Das Wildbret bildet ein gesundes, kräftiges und nahrhaftes Fleisch von leichter Verdaulichkeit. Unter den Händen einer verständigen Köchin kann das Wildbret auf mannigfache Weise zubereitet werden und eine jede derselben wird eine vortreffliche Mahlzeit liefern. Ganz besonders delicate Gerichte liefert das Federwild. Unter diesem nimmt der Fasan den Vorrang ein, dann folgt das Birkhuhn, das Haselhuhn, das Schneehuhn, die Schnepfe, die Wildente, das Rebhuhn, die Wildgans, sowie die Wachtel und die Lerche.

Zu den kleinen Vögeln zählt man in erster Linie den Krammetsvogel (Kronawetter), dann die Drossel, die Ammer und noch mehrere kleine Waldvögel, über deren Zubereitung Näheres unter Wildgeflügel zu finden ist.

Die Zubereitung des Wildbrets im allgemeinen.

Die Hauptsache einer guten Zubereitung des Wildes besteht in der richtigen Vorrichtung desselben. Jüngere Thiere können frisch, das heißt ohne Beize gebraten werden, ausgewachsenes und älteres Wild wird dagegen stets gebeizt und soll daher die Marinade oder Beize stets besonders schmackhaft sein.

Abbildung 17.



Spicknadel.

Verschiedene Wildbretbeizen siehe S. 160—161.

Frischgeschossenes Wildbret ist in der Regel zäh und hat niemals den feinen Wildgeschmack, durch welchen sich ein gut abgelegenes Stück auszeichnet. Es ist daher nöthig, alles Wild kurze Zeit abliegen zu lassen, aber es soll damit nicht gesagt sein, dass, wie mancher Gourmand behauptet, das Wild erst in dem Beginne seiner Zersetzung sich zur Zubereitung eignet. Allerdings tritt der Wildgeschmack erst durch das gehörige Abliegen ordentlich zutage; man darf aber nicht vergessen, dass ein Wild, welches zu lange liegt, bereits in Fäulnis übergeht, unmöglich schmackhaft und gesund sein kann. — Es ist daher in dieser Richtung eine genaue Grenze zu beobachten. An dieser Stelle

möchte ich auch erwähnen, dass Wild so wenig als möglich ausgewaschen werden darf, dass aber der Schweiß (Blut) und die Schusswunde mit Tüchern gut abgerieben werden muss. Um das Wildbret recht saftig zu erhalten, wird es zumeist gespickt, oder kleine Vögel werden in Speck eingewickelt. Zum Spicken von Wildbret eignet sich ganz vorzüglich der neue patentierte Spickapparat von L. Holuska (siehe Abbildung).

Man lege bei geöffnetem Deckel den Speck ein, steche geschlossen in das zu spickende Fleisch und hebe während des Druckes am obern Knopfe den Apparat wieder leicht aus dem Fleische.

Durch Heben und Verschieben des Seitenknopfes am unteren Schuber kann das Einstechen von 5 zu 5 Millimeter verlängert werden.

Größe Nr. 1 ist für Speck von $4^1/_2$ Millimeter Dicke.
Größe Nr. 2 ist für Speck von 6 Millimeter Dicke.

Anmerkung: 1. Der Deckel ist immer fest zuzuhalten. 2. Bei hartem Fleisch ist der Vorstecher zu verwenden.

Auch auf die sorgfältige Zubereitung von Wildbretsauce muss die Köchin sehr bedacht sein, da die Sauce den Geschmack der Speise erhöht. Siehe verschiedene Wildbretsaucen S. 143—144.

Gebratener Gemsenschlegel (Chamais à la Tirolienne).

Nachdem derselbe rein enthäutet und gespickt, wird er mit kochender saurer Brühe, welche von Essig, Wein und Wasser zu gleichen Theilen bereitet wird, begossen, Zwiebel, Lorbeerblätter und Gewürznelken darein gegeben, und so vier bis fünf Tage stehen gelassen. Dann wird er ganz nach Art des Rehschlegels gebraten.

Gemsbrust in Sauce.

In eine Casserolle gibt man je 1 Theil Wein, 1 Theil Wasser, Essig, etwas Salz, einige ganze Pfefferkörner, etwas Citronengelb, 1—2 Lorbeerblätter, eine feinblätterig geschnittene ganze Zwiebel und etwas Estragon und lasse alles zusammen gut aufkochen. Die Gemsbrust wird mit einem Tuche abgewischt, die Rippen werden der Quere durch abgehackt, dann wird die heiße Marinade über das Fleisch gegossen und 2 Tage abliegen gelassen,

hierauf dünste man sie mit etwas Beize weich, passe aber auf, dass sie nicht anbrenne und gebe immer von der Beize etwas nach. Hierauf lege man die Brust heraus, bestreue sie mit Semmelbröseln, gebe in eine Casserolle Butter, geschnittenen Zwiebel, lege die Brust dazu, lasse sie dünsten, bis sie auf beiden Seiten eine Farbe angenommen hat, dann gieße man etwas von der Beize mit 6 Löffel voll Rahm dazu, gebe noch etwas gebrannten Zucker dazu, lasse das Ganze noch einigemal aufkochen und richte die Speise an.

Gemsbrust mit Kruste.

Man bereite und dünste die Brust wie die vorhergehende, lege sie, wenn sie weich ist, heraus, stelle sie in das Rohr zum Abtrocknen, bestreiche sie statt der Semmelbröseln mit in Butter gerösteten, schwarzen Brotbröseln, streue Zucker mit etwas gestoßenen Gewürz gemengt darauf und überfahre die Oberseite mit einem glühenden Schäuferl oder lasse sie im Rohr bräunen.

Gemsen-Cotelettes.

Diese werden ebenso wie die verschiedenen Arten von Schöpsen-Cotelettes zubereitet.

Gemsrücken oder Ziemer gebraten (Filet de chamois rôti).

Man häute den Rücken ab, dann lege man ihn 3 bis 4 Tage in eine Beize, wie die Gemsbrust, hierauf nehme man ihn heraus, lasse ihn abtrocknen und spicke ihn schön zierlich mit Speck, überstreiche ihn mit Provençeröl, lege ihn in die Bratpfanne, gebe etwas von der Beize dazu, begieße ihn während des Bratens fleißig abwechselnd mit Provençeröl und Beize; er kann auch am Spieße gebraten werden.

Rehbraten.

Von einem durch Abliegen mürbe gewordenen oder jungen, aber gut geklopften Schlegel oder Rücken nimmt man das Häutchen rein und glatt ab, salzt das Fleisch und spickt es wie Hasenrücken.

Mit Citronensaft. Man legt ihn in ein irdenes Geschirr, gießt einige Löffel Tafelöl mit Citronensaft gemischt darüber und läßt ihn zugedeckt einige Stunden stehen. Dann dreht man das Fleisch in mit Butter bestrichenes Papier, steckt es auf den Spieß, brät es, begießt es fleißig mit Butter und gibt etwas Suppe in das Bratgeschirr. Ein Rücken braucht zum Garwerden $^3/_4$, ein Schlegel $1^1/_4$ Stunde. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nehme man das Papier ab, gebe dem Speck rasch Farbe, ziehe das Fleisch vom Spieße, salze es und übergieße es auf der Schüssel mit Bratensaft.

Mit Rahm. Man gebe den Rehrücken oder Schlegel auf Speck und Wurzeln in ein irdenes Bratgeschirr, stelle es in das Rohr und begieße es beim Braten mit heißem Schmalz oder Butter, Suppe und Citronensaft, oder Beize und saurem Rahm. Der Bratensaft sammt den Wurzeln wird mit spanischer oder Wildbretsauce aufgekocht, die man dann passiert und dem Fleische beigibt.

Mit Beize. Weniger mürbes Fleisch, besonders Schlegeln von alten Thieren, überdünste man vor dem Braten mit Beize, oder übergieße es mehrmals siedend, oder beize es einige Tage ein. Beim Braten übergieße man das gespickte Fleisch mit Fett, Beize und saurem Rahm. Von den Wurzeln und dem Speck mache man mit der Beize eine braune Wildpretsauce. Der Braten wird mit dem Saft aus dem Bratgeschirre öfters übergossen.

Gefüllte Rehbrust.

Man untergreife eine Rehbrust zum Füllen, gebe Leber- oder Farcefülle hinein, stecke sie zu, übergieße sie mehrmals mit siedender Beize und brate sie mit Fett, Beize und Rahm unter öfterem Begießen.

Eingemachtes Reh oder anderes Rothwild (Fricot de chevreuil.)

Zum Einmachen eignet sich besonders das Halsstück, der Bug, die Brust oder auch die Schulter. Man hackt das Fleisch in zweifingerdicke Stücke und dünstet es auf Speckscheiben mit feinblätterig geschnittener Zwiebel weich. Indessen macht man eine dünne, braune Einbrenn, verrührt diese mit Wildbretsuppe

und etwas Essig zu einer glatten Sauce, die aufgekocht über das gedünstete Fleisch passiert wird. Dazu gibt man noch feingeschnittenes Citronengelb, feingehackte Kapern, ein Spitzchen Lorbeerblatt und Pfeffer und dämpft darin das Fleisch noch vollkommen weich. Die Sauce wird vor dem Auftragen entfettet und dann das eingemachte Wild mit kleinen Semmelknödeln zu Tisch gegeben.

Rehrücken oder Ziemer (Filet de chevreuil à la broche).

Wird wie der Schlegel zugerichtet und gebraten. Man kann den fertigen Rücken in Stücke hacken oder das Fleisch nach dem Braten von den Beinen loslösen und auf Schnitten schneiden. Der Rücken wird wieder in seine ursprüngliche Form gebracht, mit Citronenscheiben und Kapern garniert und mit feinem Salat oder Butterteigkrapferln zur Tafel gegeben.

Rehcotelettes mit Maurachen (Morcheln).

Man überbrate die gespickten Cotelettes, gibt ein Gläschen Malaga daran, lasse sie ein wenig dünsten, mache eine Wildbretsauce, gieße den Saft von den Cotelettes dazu, koche alles zusammen auf, gebe in die Mitte der Platte gedünstete Maurachen, dann richte man die Cotelettes kranzförmig an, und serviere die Sauce in einer Sauciere.

Rehcotelettes auf Jägerart (Cotelettes de chevreuil à la chasseur).

Eine Anzahl gleich großer Cotelettes werden 6—7 Stunden gebeizt. Unmittelbar vor dem Anrichten werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, dann in klarer Butter rasch gebraten, hierauf die Butter abgegossen und mit einer fein zubereiteten Pfeffersauce, welche mit Wildbretessenz aufgekocht wurde, unterschwemmt. Knödel aus Rehfasch oder andere Wildfaschknödel können diesen Cotelettes als Garnitur beigegeben werden.

Italienische Rehcotelettes.

Diese werden wie die vorigen zubereitet aber statt aus Butter aus heißem, feinem Olivenöl gebraten und mit einem Kranze

von Macaroninudeln, welche dicht mit Parmesan bestreut werden, zu Tisch gebracht.

Rehcotelettes auf dem Roste gebraten (Cotelettes de chevreuil grillés).

Die zum Braten vorbereiteten Cotelettes würzt man mit Salz und weißem Pfeffer, betropft sie gut mit Citronensaft und Olivenöl und mariniert sie so eine Stunde. Die Cotelettes werden knapp vor dem Anrichten am Roste hellbraun gebraten und glaciert mit Aspik geziert zu Tisch gegeben.

Rehcotelettes mit Paradeissauce (Cotelettes de chevreuil à la purée de tomate).

Werden wie die vorigen mariniert, dann in der Pfanne oder auf dem Roste gebraten und mit einer Schale Paradeissauce zu Tisch gebracht.

Anmerkung. Alle Cotelettes werden kranzförmig mit den Beinchen nach oben liegend angerichtet. Die Beinchen können auch mit zierlicher Papiermanchette besteckt werden.

Rehfilets.

Man löse vom Rücken die Filets aus und das Häutchen davon ab, salze und spicke das Fleisch und lege es auf Wurzeln und Gewürze von der Wildbeize, belege es oben mit Speckschnitten, dünste es mit Oberhitze, nehme dann den Speck weg und gebe ihm Farbe. Ganz oder geschnitten und zusammengeschoben auf die Schüssel gelegt, gieße man etwas vom geseihten Safte darüber und garniere die Filets mit Linsen- oder Fleischpürée und Ochsenaugen, oder Wildbrethachés und kernweich gekochten halbierten Eiern, oder in Butter gebackenen Semmelschnitten (Croutons).

Rehragout, siehe unter Ragout, Seite 126.

Rehschulter.

Man löse die Knochen aus und oben das Häutchen ab, reibe das Fleisch mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Zwiebel ein, spicke es auf der schöneren Seite und dünste es mit Beize.

Zugleich mache man Wildbretsauce mit Rahm und Kapern, koche das Fleisch damit auf, garniere es auf der Schüssel mit kleinen Erdäpfeln oder Polentanocken und gebe die Sauce in einer Schale dazu.

Rehcotelettes mit Oliven.

Man gebe in eine Casserolle etwas geschnittenen Speck, Schinken, Wurzelwerk, eine kleine Messerspitze gestoßene Gewürznelken und Muscatblüte und einige Löffel Rothwein, lasse dieses eine Weile dünsten, dann lege man die gespickten und in Mehl umgewendeten Cotelettes darein, lasse sie 5 Minuten dämpfen, wende sie auf die andere Seite, lasse sie wieder 5 Minuten dämpfen, dann gebe man noch einmal 1 Decil. 8 Centil. Rothwein daran, dünste alles zusammen, bis die Cotelettes weich sind, gebe sie auf eine Platte, stelle sie warm, koche die Sauce noch dicker ein, seihe sie sodann durch ein Sieb, serviere sie in einer Schale und den Rand der Platte verziere man mit blanchierten Oliven.

Rehcotelettes mit Madeira.

Von einem gespaltenen Rehziemer hacke man (wie vom Kalbscotelettegrat) lauter gleichgroße Cotelettes herab, entferne das untere Federbein, schiebe das Fleisch der Rippchen nach unten, forme die Cotelettes schön rund, klopfe sie etwas breit, bestreue sie dann mit Salz und Mehl und brate sie aus heißer Butter. Die fertigen Cotelettes läßt man etwas vom Fett abtropfen, legt sie dann in eine Casserolle, gieße etwas rothen Wein und Rahm daran, lasse sie langsam weich dünsten, nehme die Cotelettes heraus, koche die Sauce ein, bis sie dicklicht wird, gieße 2 Löffel Jamaicarum und Madeira dazu, lasse die Cotelettes noch einigemal aufkochen, gebe in die Mitte der Platte gedünstete Trüffeln und lege die Cotelettes schön zierlich herum; die Rippen müssen gegen den Rand der Platte gelegt werden und die Sauce wird separat hiezu serviert.

Rehcotelettes mit Preiselbeeren.

Man bereite die Cotelettes wie vorhergehende, schiebe sie wieder zusammen in ihre frühere Form, steche Löcher und stecke kleine Stückchen Speck darein, überbrate sie auf beiden Seiten, staube ein wenig Mehl daran, gieße etwas Rothwein dazu und

lasse sie dünsten, bis sie weich sind, mache eine Preiselbeersauce, menge den Saft von den Cotelettes mit etwas Madeira darunter, lasse alles zusammen mit den Cotelettes aufsieden und serviere sie mit Butterteigpastetchen.

Damhirschrücken (Filet de Daun.)

Dieser wird wie der Rehrücken gebraten, das Fleisch von den Rippen gelöst, auf dünne Scheiben tranchiert und wieder in die natürliche Form auf die Rückenknochen gesetzt. Der ganze Rücken wird nun auf der Oberfläche mit Butter und verrührten Eidottern bestrichen, dann mit einer dünnen Schichte Semmelbröseln bestreut im Rohr noch etwas gebraten, dann der Rücken mit feiner süß-saurer Wildbretsauce serviert. Der Rücken kann auch mit Rahmsauce gebraten werden. (Siehe die Sauce beim Hirschkalbschlegel.)

Damhirschfilets

werden wie Lungenbratenschnitten oder wie ganzes Filet zubereitet, die Sauce mit Fleischextract und mit Madeira gewürzt und mit den Filets mit feiner Beilage serviert.

Hirschkalbschlegel.

Wird wie Kalbschlegel gespickt und mit Essig und Rahm sauer gebraten.

Sehr gut ist der Schlegel am Spieße gebraten. Hiezu wird er 10—12 Stunden vor Gebrauch im Öl mit Citronensaft mariniert, dann nach bekannter Art gespickt und gebraten mit nachstehender feiner Sauce, die auch zum Damhirsch gereicht wird, serviert. 6 hartgekochte Eidotter werden fein passiert, mit 3 Eslöffel voll gutem französischen Senf verrührt, eine Prise Salz, etwas abgeriebene Orangenschalen und 12 Dekagramm Ribisel oder Johannisbeerengelée darein verrührt und die Sauce nochmals durch ein Sieb gestrichen. Diese pikante Sauce muss dickfließend und von süß-säuerlichem Geschmacke sein.

Hirschschlegel.

Man klopft ihn, häutet ihn ab, legt ihn einige Tage in Beizessig, dann wird er abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz ein-

gerieben und gespickt. Eine Bratpfanne wird mit dünnen Speckschnitten ausgelegt und darauf das Fleisch langsam zu beiden Seiten schön gelb gebraten; dann füge man dem Beizessig Fleischbrühe und eine Rinde von Schwarzbrot bei und lasse es damit weich kochen. Es darf keine Brühe nachgegossen werden, sonst verliert sie an Güte. Wenn das Fleisch bald gar ist, so bestreiche man dasselbe mit etwas frischer Butter und gieße guten Rahm dazu. (Bratzeit $2^1/_2$ bis 3 Stunden.)

Hirschrücken (Cimier de cerf).

Einen gesalzenen, fein in Reihen gespickten Rücken legt man mit der Fleischseite zum Boden in eine tiefe Bratpfanne, gießt braun gemachte Butter heiß darüber, deckt einen Deckel oder starkes Papier darauf und brät ihn bei mäßiger Hitze und unter fleißigem Begießen mit der Butter aus der Pfanne. Wenn das Fleisch mürbe wird, dreht man den Rücken um, brät ihn offen fertig, und gibt, wenn es sich am Boden braun anlegt, Suppe in die Pfanne, und zuletzt etwas Wildbretsauce dazu.

Mit spanischer Sauce und Trüffeln.

Eine ausgelöste Nuss oder ein Stück Filet, dicht gespickt, begießt man beim Braten mit Butter und Suppe; man garniert das Fleisch mit gedünsteten Trüffeln und gibt eine spanische Sauce separat dazu.

Braun gedünstetes Hirschfleisch (Ragout de cerf à la bourgeoise).

Das Fleisch, welches am besten von einem Ziemer genommen wird, kann entweder in einem ganzen Stück bleiben oder in zweifingergroße Schnittchen getheilt werden. In beiden Fällen wird es in einer mit reinem Fette bestrichenen Casserolle mit ein paar Lorbeerblättern, zwei Zwiebeln, einigen Schalotten, Salz und etwas Pfeffer so lange auf frischer Glut gut zugedeckt gedünstet, bis sich die Zwiebeln braun anlegen. Das Fleisch wird nun herausgenommen, die Zwiebeln noch mehr gebräunt, mit Mehl gestaubt, und nachdem dieses eine Weile mitgedünstet, mit Wasser aufgegossen und mit Essig und Wein gesäuert. Nachdem alles eine

gute halbe Stunde lang gekocht, wird die Sauce durch ein Sieb über das Fleisch getrieben, klein gehackte Citronenschalen dazu gegeben und so lange damit gekocht, bis dasselbe vollkommen mürbe ist. Das Fett muss herabgenommen, das Fleisch zierlich auf eine Schüssel gelegt und die Brühe darüber gegeben werden. Man kann die Schüssel auch mit kleinen in Butter braun gerösteten Erdäpfeln einfassen.

Hirschbrust.

Man nimmt eine Hirschbrust, wische sie mit einem Tuche ab, hacke in der Mitte die Rippen durch, beize sie 3 oder 4 Tage in je 1 Theil Rindsuppe, Wein, Essig, verschiedenem Gewürz, Küchenkräutern und Salz, dann dünste man sie, bis sie weich ist, lege die Brust heraus, schöpfe das Fett in eine andere Casserolle, gebe geschnittene Zwiebel darein, dann die mit Semmelbröseln bestreute Brust, und brate sie auf beiden Seiten schön goldgelb, wobei man von der Beize 1 Decil. 8 Centil. Rahm zugibt. Ist alles zusammen noch 20 Minuten aufgedünstet, so menge man gebrannten Zucker darunter, richte die Brust an und gieße die Sauce darunter.

Hirschfleisch in der Sardellen-Sauce.

Man gebe an das zerhackte Fleisch gleiche Theile Essig, Wasser, Limonienschalen, Zwiebel, Basilicum, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Salz und Pfefferkörner, lasse es zusammen weich dünsten, gebe in eine Casserolle Butter, lasse sie zergehen, gebe 4 ausgelöste, fein geschnittene Sardellen, 2 Löffel Semmelbrösel und 1 Löffel Mehl dazu, röste es, bis alles schön braun ist, gieße es sodann mit dem Sude des Fleisches ab, gebe 4 Löffel Rahm daran, lasse es einigemal aufsieden, seihe es durch ein Sieb und richte das Fleisch sammt Sauce an.

Hirschfleisch heiß abgesotten.

Man siede das Hirschfleisch wie obiges weich, richte es in eine Schüssel, seihe von dem Sud etwas darüber und gebe es mit Ribisel-Sauce zu Tisch.

Gedünstete Hirschohren.

Man siede den Hirschkopf im Wasser, putze ihn rein und schneide alles Fleisch herab, schneide es nudelartig, die Zunge in Scheiben, siede es nochmals in gleichen Theilen Wein und Wasser mit etwas Weinbeeren, Rosinen, Muscatblüte, gebe auch ein Stückchen in Mehl umgewendete Butter dazu und lasse dieses verkochen, dann richte man das Fleisch auf eine Platte und die Sauce darunter; mit den Scheiben der Zunge verziere man den Rand der Platte oder mit Grün oder kleinen Knöderln.

Hachés von Rothwild.

Fleischreste von gebratenem oder gedämpftem Wildbret werden fein faschiert, mit kräftiger brauner Sauce verbunden, mit Wildbretsaft (Essenz) verrührt und im Wasserbade erhitzt, gesalzen, mit einem Stückchen Butter verrührt in der Bain-mairie warm gestellt. Man richtet es in einer tiefen Schüssel an, gibt rings um eine Garnitur von Butterteig, gerösteten Brotschnitten oder einen Nudelreifen, kleine Croquetts ꝛc.

Ragout von Wildbret.

Es trifft sich oft, dass man Abfälle oder übriggebliebene Stücke von Hasen, Rehschlegel oder Rücken hat; diese werden, in dünne Scheiben geschnitten, in Butter etwas überdünstet, dann mit Mehl bestaubt, braun geröstet, gute Fleischbrühe dazu gegossen, der Saft von einer Citrone daran gedrückt und mit ein paar Löffel voll Milchrahm gut aufgekocht. Wenn man dieses angerichtet, gibt man gewöhnlich kleine Butterpastetchen dazu. Auch von Kalbfleisch wird dieses Ragout sehr wohlschmeckend.

Wildbretleber auf Jäger-Art.

Die Leber wird abgespült, das Häutchen abgezogen, dann in dünne Scheiben geschnitten und in Butter, mit feingeschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer sehr rasch glänzend abgeröstet, leicht mit Mehl bestaubt, umgeschaufelt und mit einem Spritzer Essig etwas aufgekocht sofort zu Tisch gebracht.

Wildschweinsbraten.

Man mariniert Rücken, Filet oder Schlegel eines Frischlings mit rothem Wein, Zwiebelscheiben, Basilicum und Gewürzkörnern durch mehrere Tage, begießt das Fleisch dann beim Braten mit Butter, dieser Marinade und Suppe, später mit dem Abgetropften und bratet es zwei bis drei Stunden. Zugleich macht man Wildbretsauce mit Wachholderbeeren, gibt den Saft dazu und garniert den Braten mit kleinen Erdäpfeln. Fleisch von älteren Thieren wird gedünstet.

Wildschweinfleisch zu kochen.

Nachdem das Fleisch gut ausgewässert worden, koche man es in Salzwasser nicht ganz weich, nehme es dann aus der Brühe, und lasse es in einer Casserolle mit Wein, ganzem Pfeffer, Gewürznelken, Muscatblumen, Citronenscheiben, einigen Lorbeerblättern und einem Theile von der Brühe, worin es früher gekocht worden, von welcher jedoch das Fett rein abgenommen werden muss, ganz weich kochen. Es wird beim Anrichten auf eine Schüssel gelegt und etwas Brühe darüber gegossen. Gewöhnlich wird Hagebutten- (Hetschepetsch-) Marmelade in besonderer Schale dazu gegeben.

Wildschweinfleisch mit Wacholdersauce.

Das Fleisch wird in Stücke gehauen und in Salz und Wasser weich gekocht. Nun mache man Butter oder reines Fett heiß, lasse Mehl darin braun werden, gebe Zwiebeln und gute Fleischbrühe daran, und lasse es mit etwas fein gestoßenen Wachholderbeeren, Salz, Weinessig, Zucker und einigen Gewürznelken kochen. Zuletzt wird das Fleisch hinein gegeben und noch damit durchgekocht.

Wildschweinschlegel gedünstet (Cuisse de sanglier braise).

Nachdem der Schlegel gut abgebürstet und gewaschen ist, beize man ihn 3 oder 4 Tage. Nach dieser Zeit gebe man in eine Casserolle 1 Schöpflöffel voll von der Beize, ebenfalls soviel Rindsuppe, 1 Gläschen Rum, $3^1/_2$ Decil. Madeira, 28 Deca in Scheiben geschnittenen, rohen Schinken, lege den Schlegel dazu und lasse ihn gut zugedeckt, bis er weich ist, dünsten, mache während

der Zeit eine Schwarzwildbretsauce, lege den Schlegel auf eine Platte, stelle ihn heiß, lasse das Zurückgebliebene noch einkochen, menge es mit der Schwarzwildbrühe, koche die Sauce auf und richte damit den Schlegel an.

Wildschweincotelettes (Schwarzwild) auf bürgerliche Art (Cotelettes de sanglier à la bourgeoise).

Die Cotelettes werden vom Rücken herabgehackt, der Speck weggeschnitten, tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, beide Seiten mit etwas Mehl bestaubt, in heißer Butter schön goldgelb gebraten; dann gieße man etwas Rindsuppe, ein wenig Weinessig dazu, gebe auch 3 oder 4 Löffel Zucker daran, lasse alles noch zusammen einmal aufkochen, richte die Cotelettes auf eine Platte, gieße die Sauce darüber und serviere sie mit eingemachten Früchten.

Feine Wildschweincotelettes.

Die Cotelettes von einem Wildschwein werden in einer Pfanne mit Butter angerichtet, mit einem mit Butter bestrichenem Deckel bedeckt und etwa 5 Minuten vor dem Anrichten auf beiden Seiten rasch und schön gebraten, sodann die Butter abgeschüttet, einige Löffel Wildextract darein gegossen, mit der Butter aufgekocht, die Cotelettchen kranzförmig mit den Beinchen nach aufwärts angerichtet, mit eigener Sauce, welche mit Madeira gewürzt wurde, unterschwemmt, dann in einer Schale separat Paradeis-, Orangen-, Champignon-, Hagebutten- oder Kapernsauce hiezu gereicht.

Wildschweinskopf zuzurichten.

Wenn derselbe gut gereinigt, wird er eine Nacht über in recht frisches Wasser gelegt, doch muss dieses abends vorher noch einigemale gewechselt werden. Des andern Tages wird ihm Salz, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren gegeben, und derselbe in einem großen Kessel mit Zwiebel, Thymian, Lorbeerblättern, Rosmarin, vielem Salz und Wasser bis zum Weichwerden gekocht. Sollte Wasser einkochen, so muss immer frisches nachgegossen werden, dass der Kopf recht

gut davon bedeckt ist. Vor dem gänzlichen Weichwerden gieße man $2^2/_3$ Liter Wein dazu und lasse ihn noch eine halbe Stunde damit kochen. Zu bemerken ist, dass der Salzgeschmack bei der Brühe immer vorschlagen muss. Wenn er weich genug ist, wird er aus derselben genommen, und nachdem er kalt geworden, auf eine Schüssel gelegt und zierlich mit frischen Orangenblättern besteckt. Man kann ihm auch eine Citrone in das Maul geben. Gewöhnlich wird Essig und Öl mit Pfeffer gewürzt in besonderer Schale dazu gegeben.

Abbildung 18.

Gekochter Wildschweinskopf.

Wildschweinskopf auf andere Art.

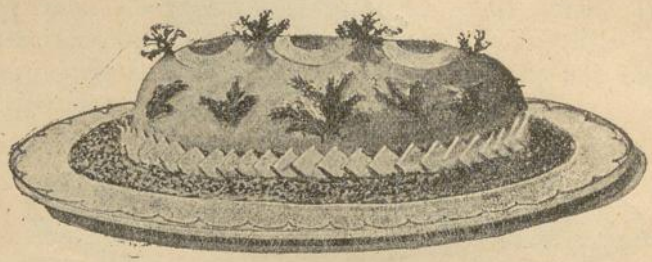
Der Kopf muss abgebürstet und die Ohren sorgfältig gereinigt werden; man lasse ihn 1 bis 2 Stunden im frischen Wasser liegen, dann gieße man heißes Wasser darüber, lasse ihn eine Weile zugedeckt stehen, ziehe von der Zunge die Haut ab, sehe nochmals nach, ob der Kopf ganz rein ist, binde ihn in ein Tuch ein und siede ihn weich in je 1 Theil Wein, Wasser, Essig mit Salz und Küchengewürz, Zwiebel, Limonienschalen und etwas Knoblauch, lege auf eine Platte eine gebrochene Serviette, lege den Kopf darauf, gebe in den Rüssel, welchen man vor dem Sieden mit einem Holz auseinanderspreizt, einen Apfel, verziere den oberen Theil des Kopfes abwechselnd mit länglich geschnittenem Weißen von einem hartgesottenen Ei und geschnittenen Sternchen oder

dergleichen von rothen Rüben, bekränze ihn mit grünen Lorbeerblättern, serviere ihn mit einer süßen Sauce oder geriebenem Meerrettig mit Semmelbröseln gemischt.

Gesulztes Schwarzwild.

Schwarzwild wird wie Schweinssulze zubereitet. Das feingehackte Fleisch wird mit Aspik untermengt in eine zierliche Form gefüllt und auf Eis gestellt; dann wird es nach Vorlage mit Eiern, grünen Kräutern und farbigem Aspik hübsch garniert.

Abbildung 19.



Gesulztes Schwarzwild.

Das Zurichten des Hasen.

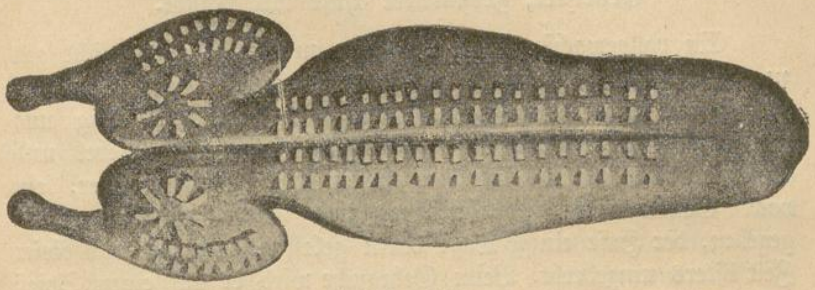
Der Hase wird ausgezogen, ausgeweidet; man trenne das Eingeweide von dem Beuscherl (Lunge), reinige den Hasen gut von den Haaren, seihe das Blut in einen Weidling, dann schneide man den Kopf und Hals ab, löse die Schultern aus und hacke die Brust weg, der Rücken und die Schlegel bleiben beisammen. Hals, Schultern, Brust wird, in Stückchen gehackt, als Hasenjung (Hasenpfeffer) bezeichnet, der Rücken und Schlegel zusammen als Braten.

Hase naturgebraten (Liévre rôti).

Nachdem der Hase hergerichtet, ziehe man das Häutchen ab, salze ihn ein, spicke ihn durchaus mit geschnittenem Speck, lege ihn in die Bratpfanne, das Gespickte muss obenauf kommen, gebe etwas Rindsuppe dazu und glaciere ihn unter öfterem Begießen des eigenen Saftes; es kommt keine Beize dazu, da sonst der

Wildgeschmack verloren geht; zum Naturbraten eignen sich nur sehr junge Hasen, welche $1^1/_2$ Stunden zum Braten benöthigen; $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten nehme man das Papier herab, gieße etwas Rahm darüber und brate ihn noch, dass er eine Farbe bekommt. Die Sauce muss vor dem Anrichten entfettet werden, den Hasen verziere man mit Citronenscheiben.

Abbildung 20.



Gespickter Hase.

Pikanter Hasenbraten.

Man häute, salze und spicke den Hasen, lege ihn in eine Rothweinbeize, brate den Hasen wie den vorhergehenden, mache eine dünne Wildbretsauce und begieße während des Bratens den Hasen damit; zuletzt gibt man noch etwas Rahm hiezu und serviert ihn mit Trüffeln.

Hasenbraten auf französische Art.

Nachdem der Hase hergerichtet, gespickt und gebeizt, brate man ihn 1 Stunde am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter und Beize; während der Zeit schneide man die gehäutelte Leber vom Hasen, passiere sie mit dem gestockten Blut vom Hasen durch ein Sieb, gebe in eine Casserolle ein Stück in Mehl umgewendete Butter, lasse sie heiß werden, gebe das Passierte dazu, menge es gut untereinander, gieße den abgeträufelten Saft vom Hasen mit etwas Rahm dazu, lasse es aufkochen, lege den Hasen auf eine Platte, verziere den Rand der Platte mit Brunnenkresse, die man vorher mit Essig und Öl angemacht, und serviere die Sauce extra dazu.

Am Spieß gebratener Hase.

Der gut abgehäutete und gespickte Hase wird an einem Spieße, bloß mit Butter fleißig begossen, bei hellem Feuer gebraten. Junge Hasen sind zu dieser Bereitung tauglicher als ausgewachsene, weil die letzteren oft zähe sind. Man gibt gewöhnlich braune Sauce mit Rahm und Kapern in eigener Schale dazu.

Gebeizter, gebratener Hase mit Rahm.

Ein vollgewachsener, jedoch, um mürbe zu sein, nicht gar zu alter Hase wird nach gutem Auswaschen und Abhäuten zierlich mit Speck durchzogen, dann mit kochendem Essig und Wasser begossen; gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Zwiebel und Sellerie werden in Scheiben geschnitten, Lorbeerblätter, ein paar Gewürznelken, Pfefferkörner und Citronenschalen darein gegeben, der Hase einige Tage darin gelassen, und während dieser Zeit öfters umgedreht. Beim Gebrauche wird er auf einen Spieß gesteckt und nachdem man die Füße heraufgebunden, unter abwechselndem Begießen mit Butter, saurer Brühe und Rahm gebraten. Wenn derselbe gar gebraten, wird er auf eine Schüssel gelegt, mit Citronenscheiben, auf welche etwas Kapern gegeben werden, geziert, und die Brühe, welche sich in der Bratpfanne befindet, in eigener Schale dazu gegeben.

Gespickte Hasenschnitten (Filets de levrautes).

Der aufgebrochene und abgehäutete Hase wird auf zweifingerbreite Stückchen geschnitten, gespickt und ein paar Tage in Sauerbrühe gelegt, sodann gedämpft, glaciert und mit einer Pfeffer- oder auch Paradiesäpfelsauce angerichtet.

Hasenpfeffer (Matelotte de lièvre).

Die Hinter- und Vorderläufe und das Klein (Junge) werden in Stücke zerschnitten, das im Innern befindliche Blut in eine Schüssel gegossen, die Stücke sauber von den Haaren gereinigt, und zu dem Blute gelegt. Dann gieße $^1/_2$ Liter Wein darüber, decke die Schüssel zu und stelle das Fleisch 1—2 Tage an einen kühlen Ort. Wenn es zubereitet werden soll, mache man Schmalz heiß, röste die Fleischstücke darin gelb und hebe sie auf eine Schüssel, dann röste man zwei kleine Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun

in dem Schmalze, gieße es mit Fleischbrühe ab, lasse es sieden und lege die Stücke hinein. Die Brühe muss darüber zusammengehen. Man würze nun alles mit Pfeffer, Nelken, Muscatnuss, Citronenschalen und einer Handvoll fein zerwiegtem Speck. Dann decke man die Casserolle zu und lasse das Ganze weich kochen. Wenn das Fleisch weich ist, kommt das Blut mit dem noch in der Schüssel befindlichen Wein daran, man lässt es damit noch anziehen und gibt kurz vor dem Anrichten ein Stückchen frischer Butter in die Sauce.

Gedämpfter Hase mit Sulz (Lièvre en Gelée).

Der Hase wird, nachdem er gespickt, in eine lange, mit Speck ausgelegte Casserolle gelegt, mit drei Zwiebeln, etwas gelben Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie und einigen Schnitten Kalbfleisch belegt, mit zwei Lorbeerblättern, zehn Pfefferkörnern, drei Gewürznelken, etwas Neugewürz gewürzt, mit $^2/_3$ Liter Wein und ebenso viel Brühe begossen, gut zugedeckt und so im Rohr anderthalb Stunden gedämpft. Nun lässt man den Hasen in seinem Sude auskühlen und gibt ihn mit Aspik verziert kalt auf die Tafel.

Geflügel.

Alles zahme Geflügel sollte wenigstens zwölf Stunden vor dem Gebrauche abgeschlachtet und in kalter Luft aufgehängt werden, damit es Zeit zum Auskühlen hat, sonst bleibt auch das jüngste zähe. Gleich nach dem Abschlachten rupft man es trocken, was leicht möglich, so lange Lebenswärme vorhanden ist. Muss das Geflügel jedoch sofort zubereitet werden, so wirft man es nach dem Abschlachten in kaltes Wasser, lässt es einige Minuten darin liegen, fasst es dann bei den Füßen, schüttelt es rein ab, taucht es einige Minuten in siedendes Wasser und versucht nun sorgfältig die Federn auszuziehen. Gelingt dies noch nicht, so wiederholt man das Eintauchen, hütet sich aber vor dem Verbrühen, wodurch die Haut des Geflügels steif wird und leicht zerreißt, wenn sie von den Federn gereinigt werden soll.

Um das Geflügel nicht nur schmackhaft, sondern schön zu bereiten, muss man es hübsch vorrichten oder dressieren, indem man bei solchen, wo der Kopf nicht weggeschnitten wird, entweder