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.

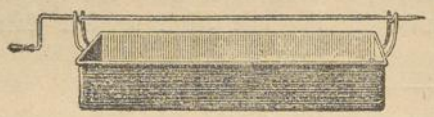
Geflügel.

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

die Flügel durch die Augen zieht, oder den Kopf rückwärts dreht und den Schnabel in die Halsöffnung steckt. Bei größerem Geflügel werden die Keulen nach dem Rücken zurückgeschoben, damit die Brust recht breit hervorsteht, und quer durch dieselben ein Holzspeil gesteckt. Den Hals legt man an die Seite, die Flügelknochen werden am Gelenke weggebrochen und abgeschnitten, und beide Gelenke sammt dem Halse ebenfalls mit einem über den Rücken hinlaufenden Holzspeile durchgestochen. Oder man fädelt Bindfaden in eine Pack- oder Heftnadel ein, schiebt die Keulen des Geflügels nach den Flügeln zu, sticht mit der Nadel durch beide Keulen und Flügel, zieht den Faden mit durch und bindet denselben auf den Rücken fest zusammen. Bei Geflügel mit spitzen Brustknochen wird dieser eingedrückt, indem man ein mehrfach zusammengefaltetes Handtuch darüber legt und mit einem Gewicht, einem Stein oder dergleichen darauf hinschlägt.

Abbildung 21.



Bratpfanne.

Bei dem Ausnehmen sehe man ja darauf, dass Gurgel und Schlund rein herauskommen; bei großem Geflügel macht man zu diesem Zweck einen Einschnitt über den Brustknochen und hilft mit dem Finger nach; die Eingeweide nimmt man durch einen Schnitt von hinten bis an den Bauchknochen aus. Die Galle sitzt mitten zwischen Magen und Leber und darf nicht verletzt werden, sonst theilt sie allem, was davon berührt wird, einen unvertilgbar bitteren Geschmack mit.

Die Magen haben inwendig eine hornartige Haut, welche abgezogen oder abgescharrt werden muss. Die Eingeweide mit Ausnahme der Leber, des Magens, des Herzens und der Hahnennieren, werden weggeworfen.

Geflügel wird entweder in dem Rohre oder bei offenem Feuer auf dem Spieße gebraten. Da man aber in den wenigsten Privathäusern Spießvorrichtungen hat, so bedient man sich am besten der in der Neuzeit in den Handel gebrachten Bratpfannen mit Spießvorrichtung, welche denselben Zweck erfüllen. (Siehe Abbildung.)

Diese Bratpfannen haben auch den Vortheil, dass von dem abfließenden Fleisch- und Buttersaft nichts verloren geht.

Gebratene Hühner.

Die Hühner werden, wenn sie noch jung, das heißt sechs bis zehn Wochen alt sind, nach dem gänzlichen Verbluten mit heißem Wasser überbrüht, die Federn abgestreift und in frisches Wasser gelegt. Dann wird beim Steiße eine Öffnung gemacht, und nachdem man die Gedärme sammt Leber und Magen herausgenommen, den Kropf und die Schlundröhre aber beim Hals entfernt hat, werden die Hühner nochmals in frischem Wasser gut ausgespült, dann gesalzen, worauf man etwas grüne Petersilie hineinsteckt. Nun wird ein Spieß durchgezogen, und nachdem man die Füßchen, welche unter den Kniegelenken abgehackt worden, hinzugebunden und bei den Schenkelchen ein Speil durchgesteckt worden, werden die Hühner zum Feuer oder ins Rohr gegeben und, mit Butter begossen, gebraten.

Abbildung 22.

Huhn.

Gebackene Hühner (Backhähndel).

Wenn die Hühner wie die obigen aufgemacht und ausgewaschen, werden sie in vier Theile geschnitten, die Galle von der Leber genommen und der Magen geöffnet und rein geputzt. Nun werden sie gesalzen, mit Mehl bestreut, in abgeschlagene Eier, Eierklar oder Wasser getaucht, mit Semmelbröseln bestreut und schnell goldbraun aus heißem Schmalz gebacken. Leber und Magen gibt man zuletzt in die Pfanne und läßt sie bedeckt backen, weil dieselben viele Feuchtigkeit enthalten, und daher sehr spritzen. Zuletzt gibt man eine Handvoll frischer grüner Petersilie in das Schmalz, läßt sie einen Augenblick backen, und gibt sie auf die zierlich auf eine Schüssel gerichteten Hühner.

Gefüllte Hühner.

In Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel wird mit Butter, in welcher man fein geschnittene grüne Petersilie anlaufen läßt, begossen, ein paar Eier daran geschlagen, mit Salz gewürzt, und mittelst einer Spritze oder eines kleinen Löffels in die vom Halse aus gut untergriffenen Hühnern gefüllt,

diese dann zugebunden und gleich den gebratenen dressiert (doch darf kein Speil durchgesteckt werden), im Rohr oder auf dem Spieß, unter fleißigem Begießen mit Butter, gebraten. Die Flügelchen werden bei dieser, wie bei jeder andern Gattung, ausgebogen, und Leber und Magen dazwischen gesteckt. Man nimmt zu dieser Art von Bereitung gewöhnlich ganz junge, sechs bis acht Wochen alte Hühner; sollten sie jedoch älter sein, so müssen sie wenigstens einen Tag vorher abgestochen und trocken gerupft werden, da sie sonst nicht die gehörige Mürbe erhalten.

Ragout von gebratenen Hühnern oder Kapaunen.

Man löst so viel als möglich die Knochen heraus, hackt das Fleisch dann in kleine Stückchen, läßt es in einer Casserolle mit Butter oder Bratensauce, Kapern, einigen Citronenscheiben und etwas feingehackten Zwiebeln dünsten, gibt zuletzt eine Handvoll Semmelbröseln dazu, gießt, wenn es zu dick sein sollte, etwas starke Fleischbrühe nach, und läßt es recht gut damit verkochen.

Hühner mit Maurachen (Morcheln).

Rein geputzte und gewaschene Hühner werden in vier Theile getheilt, in Butter weich gedünstet, etwas Mehl daran gestaubt und mit recht guter Fleischbrühe aufgegossen. Dann werden frische oder getrocknete Maurachen recht rein gewaschen, mit Butter und fein gehackter grüner Petersilie weich gedünstet, nebst ein paar Löffel voll Rahm zu den Hühnern gegeben und gut damit aufgekocht.

Laschierte junge Hühner.

Man rühre getriebene Semmeln, Salz, Muscatblüte, gehackte Petersilie, und wenn man will, einige Schalotten gut durcheinander, gebe dann ein paar Eier und einen Löffel voll Rahm dazu. Dann löse man mit einem Finger die Haut von den Brüsten und gebe das Gerührte hinein. Nun wird die Öffnung am Halse zugenäht und alles gut zurecht gedrückt. Inwendig kann man die Hühner mit Frace füllen, oder man kann Leber und Magen mit ein wenig Speck, geriebener Semmel, Salz, Zwiebeln und Eier zusammenhacken, damit füllen und die Hühner in einer Buttersauce dämpfen.

Paprikahühner.

Man gebe in eine Casserolle 70 *g* würflig geschnittenen Speck, gelbe Rüben, Petersilie- und Selleriewurzeln, Zwiebel und Paprika; schneide die gut ausgewaschenen Hühner in vier Theile, lege sie in die Casserolle und dünste sie mit dem Übrigen; wenn die Hühner weich sind, nehme man sie heraus, gieße die Wurzeln mit Rahm auf, lasse sie gut verkochen, passiere sie, gebe die Hühner in die Sauce, lasse sie noch einmal aufkochen und richte sie nun an.

Fricassierte Hühner.

Man schneide zwei gut geputzte und gewaschene Hühner in vier Theile, salze sie und dünste sie mit einem Stück Butter, einer halben Petersilienwurzel, Sellerie, einer gelben Rübe und etwas Muscatblüte. Wenn sie weich sind, staube man einen Kochlöffel voll Mehl daran, lasse sie noch etwas dünsten, gieße gute Fleischbrühe darauf und lasse sie in der Sauce aufkochen. Nun gebe man in eine Casserolle vier Eierdotter, rühre sie mit einem Löffel voll Mehl und einem Stückchen Butter ab, und drücke den Saft von einer oder zwei Citronen dazu. Vor dem Anrichten seihe man die Sauce von den Hühnern dazu, rühre alles gut ab, setze sie auf eine Glut und lasse sie unter beständigem Umrühren dick werden; doch darf sie nicht mehr kochen. Die Hühner werden nun auf eine Schüssel gerichtet und die Sauce darüber gegeben.

Hühner mit Reis

werden auf die nämliche Art wie das Kalbfleisch mit Reis bereitet. Man kann, um den Wohlgeschmack zu erhöhen, ein paar klein gehackte Champignons dazu geben.

Frisch abgekochte Hühner.

Dieselben werden, nachdem sie rein gewaschen und zierlich hergerichtet, mit einigen Spalten gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, Zwiebel, einem Lorbeerblatt und etwas Gewürz in Essig, Wein, Wasser und Salz schnell abgekocht, dann auf eine Schüssel gerichtet, etwas Brühe darüber gegeben, mit grüner Petersilie geziert, und sogleich aufgetischt.

Frisch abgekochte Hühner mit Ragout.

Wenn die Hühner gleich den vorigen abgekocht, werden sie aus der Brühe genommen. Dann schneide man überkochte Briese und weichgesottenen Obergaumen in schmale Streifen, wasche Champignons oder Maurachen recht rein und begieße sie ein paarmal mit kochendem Wasser, siede kleine Krebse, löse die Scheren und Schweifchen aus, und dünste diese vier Stücke in Butter weich, staube dann etwas Mehl daran, und gieße alles mit der Brühe, worin die Hühner gekocht, auf. Nun lege man die Hühner in eine Casserolle, gebe das Ragout und ein paar Löffel voll Rahm darüber, und lasse es ein wenig aufkochen.

Hühner mit Nudeln.

Die dressierten Hühner werden mit weißer Sauce begossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten über mittelstarker Glut langsam weich gekocht; die Sauce wird dann durch ein Haartuch in eine andere Casserolle geseiht, mit vier Eierdottern legiert, und so mit Glace und Pfeffer gehoben, ein Theil über die Hühner, der andere in eine Saucecasserolle gepresst. Eine Handvoll geschnittene Nudeln wird in Salzwasser weichgekocht, mit frischem Wasser abgespült, und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. In die Saucencasserolle gibt man nun die Nudeln, schwinge sie in der Sauce gut durcheinander, lasse sie etwas dämpfen, richte erst die Nudeln in der Sauce auf die Schüssel und lege dann die Hühnerstückchen darüber und begieße alles noch mit der legierten Sauce.

Hühner mit Sardellen.

Kleine Hühner werden ganz so mit Sardellen gespickt, wie man mit feinem Speck zu spicken pflegt, dann in einer Braise weich gekocht und mit einer kräftigen Sardellensauce vermengt zur Tafel gebracht. Dass die Sardellen frisch, dem Speck ähnlich geschnitten, das Ganze zierlich und schön gehalten werden muss, versteht sich ohnehin.

Eingemachte Hühner.

Zwei rein geputzte und aufgemachte Hühner werden in vier Theile geschnitten, mit Salz bestaubt, in einer Casserolle

mit zerlassener Butter eine halbe Stunde zugedeckt gedünstet, sodann aus der Casserolle genommen und die darin gebliebene Butter mit drei Esslöffel voll Mehl gestaubt etwas langsam geröstet, dann mit sechs Schöpflöffel voll Suppe unter immerwährendem Rühren aufgekocht; nun gibt man die Hühner hinein und lässt sie darin gänzlich weich kochen; sie werden so mit etwas Karfiol und Champignons vermengt angerichtet, oder man lässt die Sauce bis auf vier Löffel einkochen, nimmt alles Fett gut ab, legiert sie mit fünf Eierdottern, und gibt selbe dann über die aufgerichteten Hühner.

Hühner gebraten mit Krebsbutter.

Sind die Hühner wie zum Braten hergerichtet, so untergreife man die Brust, salze sie ein, koche die gereinigten Mägen von den Hühnern und schneide sie mit den Leberln, Herzchen, ausgelösten Krebsschweiferln, einer eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel und einigen Champignons fein zusammen, gebe in eine Casserolle ein Stück Krebsbutter, das Geschnittene dazu, lasse es ein wenig dünsten, stelle es zum Erkalten, schlage 3 Eier daran, das nöthige Salz (die Masse ist gerechnet auf drei Hühner), fülle die Hühner damit, binde den Hals zu und brate sie unter öfterem Begießen mit Krebsbutter; man kann sie trocken oder mit der Sauce zur Tafel geben.

Fricassierte Hahnenkämme.

Man setzt schöne große Hahnenkämme mit kaltem Wasser zum Feuer, und lässt dasselbe so heiß werden, dass die erste Haut herabgeht. Dann werden sie nochmals mit heißem Wasser überbrüht, dass sich die zweite Haut ebenfalls löst, welches durch fleißiges Reiben zwischen den Fingern beschleunigt wird, später werden sie in Fleischbrühe mit etwas Citronensaft gekocht. Nun lasse man etwas Butter heiß werden und einen Kochlöffel voll Mehl darin anlaufen und gieße es mit der Brühe, worin die Kämme gekocht, auf. Diese werden beim Anrichten auf eine Schüssel gelegt, die Brühe mit ein paar Eierdottern abgesprudelt und darüber gegeben. Darunter kann man auch abgekochtes in kleine Würfelchen geschnittenes Kalbsbries, wie auch einige in Butter gedämpfte Champignons mischen. Man richtet sie in zierlicher Schale oder in Muscheln an.

Hühnercotelettes.

Von jüngeren Hühnern löst man den Schlegel sammt etwas Fleisch von dem Gerippe ab, blanchiert diese etwas breitgeklopften, dann rund geformten Fleischstücke in kochender Fleischbrühe ab, läßt sie auf einem Tuche abtrocknen, worauf man sie in Mehl, dann in gesalzene abgesprudelte Eier taucht, in Semmelbröseln einpaniert und aus reichlich heißem Schmalze goldgelb bäckt. Diese Cotelettes werden, mit gebackener grüner Petersilie und Citronenscheiben garniert, neben feinem jungen Gemüse zu Tisch gegeben.

Hühnerfilets.

Man schneidet das Fleisch von den Brüsten, klopft es etwas breit und gibt die Filets gebacken oder in feiner weißer Sauce mit Spargelspitzen, Krebsschweiferln und Champignons zu Tisch. Die Filets können auch nur natur gebraten, mit Glace bestrichen und mit etwas Madeirasaft unterschwemmt angerichtet werden.

Alte Henne in schwarzer Sauce.

Man gebe in ein Geschirr etwas Essig, steche die Henne ab und lasse das Blut in den Essig laufen, hebe das Blut auf und lasse die Henne, wenn es die Zeit erlaubt, bis am andern Tage liegen, dann putze und wasche man die Henne, zerhacke sie in 4 Theile, gebe sie in eine Casserolle, gebe je 1 Theil Wein, Wasser, Essig, Lorbeerblätter, etwas Citronenschalen, Basilikum und Salz dazu und lasse sie solange dünsten, bis sie weich ist, gebe in eine Casserolle ein Stück Butter, röste 2 Löffel Mehl mit 2 Löffel schwarzen Brotbröseln darinnen, rühre es mit dem Sud ab, gebe das Blut dazu und lasse es noch einigemal aufkochen.

Gebratener Kapaun.

Um mürbe zu sein, erfordert diese Gattung Geflügel wenigstens drei bis vier Tage Liegen nach dem Abstechen. Wenn der Kapaun dann sauber gerupft und die Gedärme herausgenommen sind, wird rückwärts am Halse ein Loch gemacht und der Kropf sammt der Schlundröhre herausgenommen, das Brustbein eingedrückt und die untern Füße abgehauen. Nun wird er

nach reinem Auswaschen gesalzen und entweder mit feingehackten Sardellen gut ausgerieben oder grüne Petersilie hineingesteckt. Hierauf werden die Schenkel hinaufgeschoben und mittels eines durchgesteckten Speiles befestigt, dann ein Spieß durchgezogen, der Kapaun am Halse und bei den Füßen mit Bindfaden festgebunden, und anfangs bei gelindem, dann bei stärkerem Feuer, mit Butter begossen, gebraten. Die Flügel können abgehackt oder zurückgebogen werden. Beim Anrichten wird der Speil herausgezogen, die Bindfaden abgelöst, und der Kapaun mit etwas frischer oder einen Augenblick in heißer Butter oder Schmalz gebackener grüner Petersilie geziert. Der Kapaun kann auch gespickt oder mit Speck belegt gebraten werden, wenn er an sich selbst nicht zu fett ist.

Kapaun mit Linsen.

Ein rein geputzter, flammierter ausgenommener und gewaschener Kapaun wird, nachdem er gesalzen, gut mit Mehl bestaubt, in eine mit in kleine Würfeln geschnittenem Speck belegte, fest schließende Casserolle oder einen solchen Dampfkochtopf gegeben und darin langsam braun gedünstet. Dann gieße man gute Fleischbrühe darauf, gebe weich gekochte und abgeseihte Linsen darein, und lasse ihn recht gut damit aufkochen. Fasane oder Rebhühner werden auf die nämliche Art bereitet, doch kann man dann etwas Essig zugießen und gut damit verkochen.

Kapaun mit Sardellensauce.

Man zertheile einen rein gewaschenen Kapaun in acht Theile, und lasse ihn mit Wein und guter Fleischbrühe weich kochen, mache dann etwas Mehl in Butter gelbbraun, gieße die Brühe darauf, lege den Kapaun darein und lasse ihn gut damit aufsieden. Eine Viertelstunde, bevor dieses Gericht zur Tafel gegeben wird, treibe man ein Stück Butter flaumig ab, gebe gut gewaschene, von Haut und Gräten gereinigte, kleingehackte Sardellen, nebst feinen Citronenschalen und grüner Petersilie dazu, drücke von zwei Citronen den Saft darein und verrühre es mit einigen Löffeln voll Rahm recht fest, gebe diese Mischung in die Sauce, sehe aber, dass die Sauce nicht mehr kocht, verrühre sie gut damit und bringe das Gericht zur Tafel. Auch junge Hühner können auf dieselbe Weise bereitet werden. Man dressiere sie, wenn sie rein gewaschen, oder theile sie in vier Theile.

Kapaune mit Austern.

Zwei schön zugerichtete Kapaune werden in Saft gebraten oder noch besser mit Butter und Fleischbrühe begossen, in einer Casserolle braun gedünstet, dann lasse man Butter warm werden und dünste fünfzig aus den Schalen gelöste Austern, von welchen jedoch das Wasser aufbewahrt wird, darin, gebe Milchrahm, Citronensaft und Schalen, etwas fein geriebene Semmelbröseln und das Seewasser von den Austern darein, und lasse die Kapaune gut damit aufkochen.

Kapaun mit Muscheln.

Man mache von Butter und Mehl schöne gelbbraune Einbrenn, lasse Semmelbröseln ein wenig darinnen rösten, gebe fein gehackte grüne Petersilie, Citronenschalen, Sardellen und Zwiebeln darein, gieße gute Fleischbrühe und Wein darauf und lasse es mit einem schön braun gebratenen Kapaun gut aufkochen; die Muscheln werden rein ausgewaschen, von einer Seite die Schalen abgelöst und dann ebenfalls dazu gegeben. Beim Anrichten gebe man die Sauce über den Kapaun; sollte derselbe jedoch nicht von schönem Ansehen sein, so muss er zierlich zerlegt und auf eine Schüssel gerichtet werden.

Gesulzter Kapaun.

Man lasse $1^1/_2$ Kilo Saftfleisch, 1 Kilo Kälberknochen, drei Kalbsfüße und, wenn man es haben kann, ein altes Huhn mit Fleischbrühe oder Wasser bis auf die Hälfte einkochen, gebe dann $^1/_6$ Liter guten Essig und zwei zerdrückte Eier sammt den Schalen darein, lasse alles aufkochen, und gebe dann einige Tropfen auf einen Porzellanteller, um zu sehen, ob sich die Flüssigkeit sulzt. Sollte dieses nicht der Fall sein, so lasse man alles noch länger kochen. Wenn die Sulze dick genug ist, binde man eine Serviette über einen umgestürzten Stuhl und seihe sie durch; sollte sie das erstemal nicht klar werden, so muss so lange damit fortgefahren werden, bis sie krystallrein aussieht; während dieser Zeit dünstet man einen Kapaun mit Speck, etwas gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie und Trüffeln in Wein weich, zerschneidet ihn dann zierlich, wobei die meisten Knochen wegkommen. Nun gieße man eine Sulzform bis auf den vierten

Theil voll Sulz, lasse sie fest werden, richte dann einen Theil von dem Kapaun mit den in dünne Scheibchen geschnittenen Trüffeln darauf, gebe wieder Sulze, beliebig garniert, darüber, lasse sie erstarren und fahre so fort, bis der Model voll ist. Wenn es fest gesulzt, wird die Form vor dem Anrichten in heißes Wasser gestoßen, gut abgetrocknet und schnell auf eine Schüssel gestürzt.

Kapaun wie Fasan.

Man lege den Kapaun eine Nacht in die Beize und spicke ihm tags darauf die Brust reichlich mit Speck durch, dressiere ihn, lege ihn in die Bratpfanne auf ein Stück Butter, gieße ein bißchen Wasser darunter und lasse ihn braten, wobei er jedoch einigemal umgewendet wird, damit er von beiden Seiten gleich gebraten werde, und begieße ihn öfters mit dem ausgebratenen Safte; wenn er schon bald gar ist, drücke man in die Sauce den Saft einer halben Citrone, lege dann den Kapaun auf die Schüssel und gieße die Sauce darüber. Sehr pikant wird die Sauce, wenn man in dem Bratensafte einige Tropfen Maggiwürze auflöst und damit auch den Braten begießt.

Kapaun auf Wildbret-Art (Chapon à la sauce gibier).

Beim Abstechen des Kapaunes fasse man das Blut in ein Gefäß und vermische es mit etwas rothem Wein, rupfe ihn dann trocken behutsam, flammiere ihn, mache ihn auf, und untergreife die Haut mit vieler Vorsicht, damit sie ja nicht zerrissen werde. Nun schneide man die Leber, ein Stück Kalbfleisch, eine Zwiebel, zwei gut gewaschene und von Haut und Gräten gereinigte Sardellen nebst etwas Thymian recht fein, vermische es mit drei recht fein gestoßenen Wacholderbeeren, Pfeffer, Muscatnuss und Salz, gebe das Blut darein, lasse es auf dem Feuer mit einem kleinen Stückchen Butter unter beständigem Rühren etwas anziehen und fülle dann damit den Kapaun, binde ihn gut zu und spicke ihn zierlich mit länglich und fein geschnittenem Speck. Nun mache man rothen Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen kochend, gieße es über den Kapaun, gebe Zwiebeln, Thymian, Gewürznelken und etwas Pfeffer darein und lasse ihn in dieser Brühe einen oder zwei Tage liegen, dann dressiere man ihn, stecke ihn an einen Spieß und lasse ihn unter öfterem

Begießen mit etwas Rahm, Butter und saurer Brühe in Saft garbraten. In die untergestellte Bratpfanne gebe man dünn geschnittene Semmelscheiben, treibe diese mit der in derselben befindlichen Brühe vorsichtig durch einen Durchschlag, und gebe die dicke Sauce über den auf eine Schüssel gelegten Kapaun.

Gebratener Indian [Welschhahn, Pakeol] (Dindon rôti).

Um ihn zu tödten, macht man mit einem scharfen Messer einen Schnitt in die Kehle; man drückt ihm noch warm die Brust ein, wobei man ihn mit einem Tuch umwickelt. Dann rupft man ihn sogleich, worauf man ihn mehrere Tage an der freien Luft hängen läfst (wenn die Jahreszeit es erlaubt), damit der Braten mürber wird. In den Bauch und an die Stelle des Kropfes kommt folgende Füllung: Man siede den Magen weich, hacke ihn nebst der Leber, einem Stückchen Speck, einer halben Zwiebel, der Schale und dem Mark einer halben Citrone und etwas Petersilie sehr fein; feuchte Würfeln von einer Semmel mit sechs Efslöffel voll süßen Rahms und etwas Maggi an, gebe alles zusammen in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nelken und Muscatnufs dazu, und rühre es mit zwei Eiern und einem Dotter gut ab.

Den Indian reibt man von außen und innen mit Salz und Pfeffer ein, macht mit einer Nähnadel mehrere Stiche in die Kopfhaut, dafs sie nicht aufspringt, dressiert ihn hübsch, belegt die Brust und die Schlegel mit großen Scheiben Speck, begießt ihn mit zerlassener Butter, gibt etwas Fleischbrühe in die Bratpfanne und brät ihn schön gelb. Er braucht drei Stunden zum Garwerden und wird wie die Gans tranchiert. Ein großer Indian reicht als Hauptgericht für 8—10 Personen, wenn andere Fleischspeisen vorangegangen sind, für 12—14 Personen hin. Die immer etwas kleinere Henne, die zarter im Fleisch als der Hahn ist, reicht im ersteren Falle für 6, im letzteren für 8—10 Personen.

Man kann den Indian auch auf Kastanien anrichten, von denen 1—1½ Kilo geschält, mit einem Glas weißen Wein und ebensoviel Fleischbrühe und etwas Salz weichgekocht werden.

Gefüllter Indian (Dindon farci).

Ein Stück flaumig abgetriebener Butter wird mit drei Eiern gut verrührt, dann zwei in Milch erweichte und wieder gut

ausgedrückte Semmeln nebst 140 Gramm Rosinen, ebensoviel Weinbeeren und in Streifchen geschnittene Mandeln darein gegeben, gut damit verrührt, und die Kropfhaut eines hergerichteten Indians damit gefüllt, dieser mit Bindfaden gut zugebunden, und sehr langsam gebraten. Man nimmt auch zuweilen statt der Rosinen Weinbeeren, Mandeln und gebratene Kastanien. In diesem Falle setzt man 105 Gramm kleinwürflig geschnittenes Mark bei, weil sonst die Fülle zu trocken sein würde.

Abbildung 23.

Gefüllter Indian.

Gebratene Tauben.

Nachdem die Tauben gerupft und überhaupt auf die nämliche Weise wie die jungen Hühner zugerichtet worden, werden sie mit fein geschnittenem Speck zierlich gespickt, am Spießchen oder in der Röhre unter fleißigem Bestreichen mit Butter gebraten. Damit der Saft nicht anbrennt, gibt man etwas Fleischbrühe darunter.

Gefüllte Tauben (Pigeons farcis)

werden auf die nämliche Art wie die gefüllten Hühner bereitet, mit Butter begossen und gebraten, nur ist zu bemerken, dass dieselben nicht zu voll gefüllt werden, weil die Haut sonst beim Feuer leicht zerspringen würde. Die Leber wird zur Fülle gegeben, der Magen ist gänzlich unbrauchbar.

Gedämpfte Tauben.

Man schneide Speck, Citronenschalen, Kapern, grüne Petersilie und Zwiebeln recht fein, bestreiche eine niedere Casserolle mit

Butter, gebe eine Lage von dem Geschnittenen darein, lege die schön geputzten, gewaschenen und dressierten Tauben darauf, belege sie wieder mit einer Lage Frace und lasse sie, gut zugedeckt, langsam weich dünsten. Wenn der ihnen entquellende Saft zu viel verdampfen sollte, so gieße man etwas gute Fleischbrühe, in welche man einige Tropfen Maggiwürze gegeben, nach. Wenn sie weich sind, werden sie sammt der Frace zierlich angerichtet.

Braun gedünstete Tauben in Butter- oder mürbem Teig.

Nachdem dieselben zierlich gespickt, werden sie in einer Casserolle mit Speck, Zwiebeln und gelben Rüben weich gedünstet, dann werden sie herausgenommen, etwas Mehl an den Saft gestaubt und braun geröstet, mit guter Fleischbrühe und etwas Essig aufgegossen, durchpassiert, die Tauben nebst ein paar Löffel voll Milchrahm und Kapern darein gegeben und recht gut damit aufgedämpft. Man gibt sie gewöhnlich in einem Kranz oder einer Pastete von Butter- oder mürbem Teig zu Tisch.

Abbildung 24.

Tauben in Butter- oder mürbem Teig.

Tauben mit Blut.

Von jungen Tauben wird das Blut beim Abstechen in einem Gefäße aufgefangen und mit etwas Essig vermischt. Dann werden sie, nachdem sie gerupft, aufgemacht und rein gewaschen worden, zierlich gespickt. Man lasse sie mit Butter, Zwiebeln, Gewürznelken, Thymian, einem Lorbeerblatt, etwas Essig, Wasser und Citronenschalen in einer Casserolle dünsten, nehme sie dann heraus, staube etwas Mehl in die Brühe, lasse es braun werden, gieße Fleischbrühe dazu und lasse sie mit einem Stückchen Zucker aufkochen, treibe die Sauce durch ein Sieb, lege die Tauben darein und legiere sie beim Anrichten mit dem aufbewahrten Blute.

Tauben mit Linsen.

Werden auf dieselbe Art wie der Kapaun mit Linsen (siehe diesen) behandelt, nur kann etwas Essig dazu kommen.

Ragout von gebratenen Tauben.

Man hacke Zwiebeln, grüne Petersilie und Sardellen recht fein, lasse sie mit etwas Mehl in Butter braun werden und gieße alles mit guter Fleischbrühe und Wein auf, lege die gebratenen und nach der Länge mitten voneinander geschnittenen Tauben nebst einigen Citronenscheiben darein, und lasse sie gut damit aufkochen. Will man der Sauce ein besonders feines Aroma geben, so genügt ein Zusatz von wenigen Tropfen Maggiwürze.

Tauben in einer Speckſauce.

Die Tauben werden sorgfältig gerupft, dass die Haut keine Löcher bekommt, dann werden sie gebrüht, gereinigt, und nachdem das Eingeweide ausgenommen und die Augen ausgestochen, die Füßchen abgeschnitten. Von dem Eingeweide behalte man Magen, Herz und Leber zurück, den Magen schneide man auf und reinige ihn. Jede Taube wird in vier Theile geschnitten und in heißer Butter gelb abgebraten auf eine Schüssel gelegt. Auf vier Tauben werden 105 Gramm Speck würfelig geschnitten; dann mache man Gänseschmalz warm, röste zwei Kochlöffel voll Mehl darin hellbraun, dämpfe, wenn man will, den Speck und fein geschnittene Zwiebeln darin ab, gieße ein halbes Glas Wein daran, setze Fleischbrühe zu, und lege die Tauben, wenn die Brühe siedet, nebst den Herzen, Lebern und Magen hinein, würze sie mit Pfeffer, Muscatnuss, Citronenschale und Citronensaft und koche sie weich.

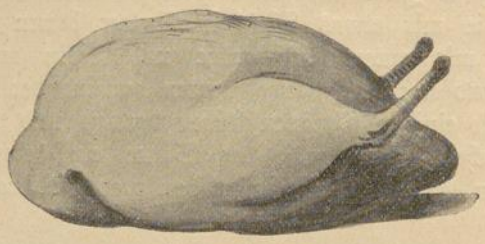
Tauben als Wildtauben (Pigeons en salmis).

Gespickte, fleischige Tauben legt man einige Tage in Beize, überbindet sie mit Speckschnitten, brät sie mit Fett, Beize und Rahm begossen und serviert eine Wildbret-Sauce dazu oder gibt sie in Butterteig oder anderer Kruste zu Tisch.

Gebratene Gans (Oie rôtie).

Dieselbe wird, nachdem sie gehörig zugerichtet und das Junge, nämlich die Flügel, die Füße und Kopf und Hals, herabgehauen, gut ausgewaschen, gesalzen, mit Majoran ausgerieben, am Spieß oder in der Röhre unter öfterem Begießen mit dem eigenen

Abbildung 25.



Gebratene Gans.

Safte und mit Fett schön braun gebraten. Man kann die Gans auch von innen mit Pfeffer und spanischen Zwiebeln würzen, Kastanien oder Erdäpfel hineinstecken und sie auf diese Art gar braten. Sehr fette Gänse muss man am Rücken oder unter den Flügeln öfters mit einer Gabel stupfen, damit das Fett ausfließt; das Fett wird abgeseiht und etwas Wasser oder Fleischbrühe unter die Gans gegeben.

Gedämpfte Gans (Oie braisée).

Die rein geputzte, aufgemachte und dressierte Gans wird, nachdem sie mit Salz bestreut, in eine mit Speck, Kalbfleisch, Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie und Petersilienwurzeln belegte Casserolle gegeben, mit einem Lorbeerblatt, Pfeffer und noch etwas Salz gewürzt, mit fetter Brühe begossen, im Rohr weich gedämpft, sodann aus dem Sude gehoben, auf eine Schüssel gerichtet und mit gefülltem Salat garniert auf den Tisch gegeben. Man kann etwas von dem durchpassierten Saft darunter geben oder separat in einer Schale dazu servieren.

Gans mit Maccaroni und Reis.

Zu beiden Gerichten werden die Gänse nach dem Reinputzen und Flammieren über dem Rücken aufgeschnitten, mit feinem

Salz und Pfeffer leicht bestreut und mit gedünstetem Reis oder Maccaroni gefüllt, dann zusammengebogen zugenäht und in die alte Form gebracht, mit zwei Bogen Papier, das mit Butter bestrichen ist, belegt, eingebunden und so in heißem Ofen eine bis anderthalb Stunden gebraten, dann aufgebunden und zu schöner Farbe gebraten über einer Unterlage von Reis oder Maccaroni zur Tafel gegeben.

Gansbrust.

Von einer schweren Gans schneidet man die Brust aus, dämpft sie über heißem Gansfett mit Zwiebelringlein, etwas Thymian und blätterig geschnittenen Suppenwurzeln vollkommen weich, wobei die Brustseite nach oben liegen muss. Während des Dämpfens untergießt man die Brust mit etwas Rindsuppe oder Suppe aus Fleischextract und Weißwein. Die weiche Brust wird, mit einem Reis- oder Nudelkranz angerichtet und mit entfetteter Sauce unterschwemmt.

Geräucherte Gänsebrust.

Wenn die Gans ausgenommen ist, wird die ganze Brust abgeschnitten, mit 15 Gramm Salpeter und einer Handvoll Salz eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit einem Brett zugedeckt und acht bis zehn Tage beschwert. Nach Verlauf dieser Zeit reibt man die Brust mit einem leinenen Tuche ab, bindet ein Papier rund herum, hängt sie in einem kalten Rauch auf und lässt sie acht bis vierzehn Tage darin hängen. Auch Gansschlegel sind geräuchert gut; sie können nach Art des geräucherten Ochsenfleisches oder in Sauerkraut, Winterkohl und Bohnen gekocht werden.

Gänseklein (Gänsepfeffer).

Man nehme Magen, Kopf, Füße, Hals und Flügel der Gans, setze sie mit Wasser und Salz und Suppengrün zu und lasse sie kochen. Wenn sie bald weich sind, so knete man ein wenig Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, verdünne es mit der Gansbrühe und rühre es dann an die Gans. Dann lege auch das Herz hinein, würze es noch mit Muscatnuss (Maggi fines herbes) und lasse es weich kochen. Die Sauce kann mit einem Eigelb abgezogen und mit gebackenen Brotschnitten garniert werden.

Gansjung auf andere Art.

Wenn die Gans gestochen wird, so sammle man das Blut in einem Gefäße, vermische es dann mit Essig und Salz und rühre es so lange, bis es erkaltet ist. Man siede Magen, Hals, Kopf, Flügel und Füße nach der Art des Ochsenfleisches weich. Dann röste man zwei kleine Kochlöffel voll Mehl in Gänsefett hellbraun, dämpfe geschnittene Zwiebeln damit, gieße von der Gänsebrühe darein, lasse es eine Viertelstunde kochen und gieße das Blut durch einen Seiher daran; man würze hierauf die Sauce mit Citrone und einem Lorbeerblatt und lege das Fleisch einige Minuten in die kochende Brühe. Da der Magen lange nicht weich wird, so sollte man ihn stets vorher mit dem Ochsenfleisch oder in einem kleinen Pfännchen sieden. Gansjung kann auch, in Wildbretbeize mariniert, mit brauner Sauce gekocht werden.

Gebackene Gansleber (Foie-gras pané et frit).

Die Leber wird in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Mehl bestaubt, in abgeschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, und in recht heißem Schmalz gebacken.

Gesulzte Gansleber.

Schöne Trüffeln werden in Nagelform geschnitten und in die Leber gestochen; die Leber wird in eine mit Butter bestrichene Casserolle gelegt und, mit $^1/_6$ Liter gutem weißen Wein begossen, eine halbe Stunde gedünstet. Nun wird sie entweder in Stücke geschnitten, oder im Ganzen in den Model gelegt, erkaltet mit Fleischsulze (siehe diese Seite 158) begossen und an einem kühlen Orte gesulzt.

Gespickte Gansleber.

Dieselbe wird, nachdem sie über eine Nacht in Milch gelegen, mit feinem Speck zierlich durchzogen, und in einer Casserolle mit etwas Salz und Butter gedämpft, bis sie weich ist, dann als Auflage zu Gemüse gegeben oder für sich mit etwas mit Maggi gewürzter Consommé begossen und ein klein wenig damit aufgekocht.

Geröstete Gansleber.

Man lasse etwas Butter oder Gänsefett heiß werden, gebe in Streifen geschnittene Zwiebel, und wenn dieselbe anfängt gelb zu werden, die blattweise geschnittene Leber darein, lasse sie etwas rösten, bestreue sie ein wenig mit Majoran, röste sie wieder, salze sie dann und gebe sie zur Tafel.

Gansleber mit Zwiebel.

Eine schöne Gansleber wird auf Speckblättern oder auf heißer Butter mit in Blättern geschnittener Zwiebel und Gewürz durchgedämpft, mit etwas Würzepulver bestreut und der Saft mit wenig Fleischbrühe begossen. Zu Risotto wird die Leber in Würfel geschnitten und mit den Zwiebeln braun gedämpft.

Gansleber-Risotto.

Auf Zwiebel gedünstete Gansleber wird in Würfel geschnitten, sammt dem Safte und den gedämpften Zwiebeln unter weich gedünsteten Reis gemischt und mit Parmesankäse dicht bestreut angerichtet.

Gansleber-Schnitten in Madeirasaft.

Kleine fingerdicke, in Mehl umgewendete Gansleberschnitten werden auf einer mit Butter bestrichenen niederen Pfanne, mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestreut, glänzend gebraten, wobei die Pfanne fleißig gerüttelt werden muss, damit sich die Leber nicht anlegt. Sobald die Leber Farbe angenommen hat, unterschwemmt man sie mit etwas kräftiger Fleischbrühe oder aufgelöster Maggiwürze, gibt feinblätterig geschnittene Champignons darein sowie einen Spritzer Madeirawein und dämpft die Leber in der Sauce noch auf.

Gansleber en papillotes.

Von einer in Milch ausgewaschenen, wieder abgetrockneten und in Scheiben aufgeschnittenen schönen Gansleber werden die Schnitten mit Würzepulver und einer kleinen Prise Salz auf Butter rasch abgebraten. Doppelt gelegtes weißes Papier wird, der Größe der Gansleberstücke anpassend, herzförmig ausgeschnitten.

Die Papierblätter bestreiche man mit Butter, bestreiche jede Gansleberschnitte mit Gansleberfrace, falte das Papierherz sehr fest zusammen, damit der ausfließende Saft nicht entweichen kann, und brate die Schnitten auf einer niederen Pfanne oder einem Blech im Rohr. Beim Auftragen wird die Leber in der Papierhülle mit der runden Seite nach oben im Kranze angerichtet.

Gebratene Ente (Canard rôti)

wird auf die nämliche Art wie eine Gans bereitet, nur erfordert dieselbe, da sie um die Hälfte kleiner ist, auch nur die halbe Zeit zum Braten. Beim Anrichten gibt man etwas von der Bratenbrühe und einige Sträußchen grüner Petersilie darauf.

Beim Braten kann man der Ente auch in einem reinen Leinenfleckchen etwas Kümmel beigeben (das Päckchen wird in die Bauchhöhle eingesteckt). Statt Kümmel kann man auch einen Apfel nehmen. Weniger fette Enten müssen während des Bratens öfters mit Butter begossen werden.

Gefüllte Ente.

Die Ente wird nach bekannter Art zum Braten vorgerichtet, dann schneide man die Leber, Zwiebel, Petersilie und eine im Wasser erweichte und wieder festausgedrückte Semmel fein zusammen, treibe ein Stück Butter sehr schaumig ab, und verrühre mit dem Abtrieb nach und nach 3 Eier, sowie das fein Geschnittene und mische noch 2—3 in Würfel geschnittene Kartoffel darunter, würze die Fülle mit Salz und etwas Pfeffer, mische sie gut ineinander und fülle die Ente damit, worauf sie zugenäht und dann unter fleißigem Begießen im Rohr schön langsam braun und mürbe gebraten wird.

Ente anderer Art.

Ist die Ente hergerichtet und eingesalzen, so gebe man sie mit etwas Butter, 4 ausgelösten, fein geschnittenen Sardellen und Kapern in eine Casserolle, lasse sie unter öfterem Rütteln so lange dünsten, bis sie auf jeder Seite eine schöne Farbe hat, staube etwas Mehl daran, gebe gleiche Theile Wein und Rindsuppe hiezu, würze die Sauce mit geriebener Muscatnuss und

etwas Citronenschalen, lasse alles gut zusammen kochen, bis die Ente ganz weich ist, dann richte man die Ente an, entfette die Sauce und seihe sie darunter.

Entenjung (Entenpfeffer, Entenklein).

Das Junge oder Klein besteht aus Hals, Flügeln, Füßen, Magen und Herz. Man gebe es, nachdem es in Stücke zerhackt und rein ausgewaschen, in eine Casserolle mit einem Lorbeerblatt, etwas Beizkraut, Citronengelb, Pfeffer, Salz und einer mit Nelken besteckten Zwiebel, gieße etwas Rindsuppe und guten Essig daran und lasse es weich dünsten. In eine andere Casserolle gebe man ein Stück Butter; wenn diese heiß ist, röste man 2 Löffel Mehl darin lichtbraun, dann verrühre man diese mit dem geseihten Sude, gebe 2 Löffel Rahm daran, lasse alles gut aufkochen, gebe das Junge in eine Schüssel und die Sauce darüber.

Entenjung in schwarzer Sauce.

Man hacke das Junge in Stückchen, dünste es wie oben, gebe in eine Casserolle ein Stück Butter, lasse sie zerschleichen, röste 2 Löffel schwarzer Brotbrösel mit 2 Löffel Mehl unter fleißigem Umrühren schön dunkelbraun darin, dann gieße man es mit dem Sude, worin die Ente gedünstet wurde, auf, verrühre die Sauce gut und gebe auch das Blut von der Ente oder einem Huhn dazu und koche es fertig.

Gebratene Tauch-Ente. (Duck-Ente.)

Man rupfe dieselbe, senge sie ab, und spicke sie wie die gebratenen Tauben, stecke sie dann an Spießchen und brate sie im Saft; sie dürfen bloß mit fetter Fleischbrühe oder auch mit Butter während des Bratens begossen werden.

Gebratener Fasan (Faison rôti).

Der Fasan wird entweder mit feinem Speck durchzogen oder es wird die Brust mit einer dünnen Platte Speck überbunden; sonst wird er nach Art der gebratenen Hühner behandelt; nur erfordert derselbe seiner fleischigen Brust wegen etwas längere Zeit zum

Garbraten, auch muss er, wenn die Brust mit Speck überwunden ist, etwas näher zum Feuer gehalten werden.

Fasan à la Financière.

Wenn der Fasan gut abgelegen ist, so rupfe man ihn vorsichtig ab und spicke ihn mit Speck durch; dann weide man zwei Schnepfen aus, entferne die Knochen und mache hieraus zwei Theile, den einen von dem Fleische, den zweiten von den Eingeweiden und Lebern; aus dem Fleische mache man eine Fülle, um damit den innern Raum des Fasans zu füllen. Wenn der Fasan gefüllt ist, wird eine Brotrinde geschnitten, auf die Öffnung gelegt und mit einem Faden fest zugebunden, damit die Fülle nicht herausrinnen kann. Nun schneidet man eine Brotscheibe so groß, dass sie, wenn der Fasan der Länge nach darauf gelegt wird, fünf Centimeter auf jeder Seite herausragt; dann nimmt man die Lebern und Eingeweide der Schnepfen, zwei große Trüffeln, eine Sardelle, etwas geriebenen Speck und ein Stück frische Butter, zerhacke und faschiere alles recht fein, dann bestreiche man damit die Brotscheibe und bringe sie so unter den Fasan, damit er ganz von der Sauce, welche während des Bratens hervorfließt, begossen werde. Wenn der Fasan gebraten ist, serviere man ihn sammt dem Brot und garniere ihn mit bittern Orangenspalten.

Fasan in Sauerkraut (Faison à la choir croute).

Zu dieser Bereitungsart lassen sich vorzüglich die großen und älteren Thiere verwenden. Der rein abgerupfte Vogel wird unter Spiritusfeuer abflammiert, ausgenommen, nur ganz leicht außen abgespült, dann wie zum Braten dressiert, mit dünnen Speckblättern überbunden in der Röhre oder bei offenem Feuer auf einem Spieße halb gar gebraten. Indessen dämpft man mäßig scharfes Sauerkraut mit etwas Zwiebel in Butter und Weißwein, sowie einen Zusatz von aufgelöstem Fleischextract weich, nimmt den Braten vom Spieß und legt den Fasan in das Kraut zum Fertigdämpfen. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird das Kraut mit guter brauner Sauce gebunden und der Fasan darin angerichtet.

Auerhahn mit Rahm.

Um einen Auerhahn durch Abliegen mürbe zu machen, soll man ihn zwei bis drei Wochen an einem kühlen Orte hängen lassen oder in einem irdenen, gut verschlossenen Topf in die Erde graben. Man zieht dann die Haut von der Brust ab, nimmt ihn aus, salzt ihn ein und läſst ihn über Nacht liegen, spickt dann die Brust und belegt ihn ganz mit Speckschnitten, über die man noch einen Bogen Papier oder nur Bindfaden gibt und brät ihn circa drei Stunden. Über den Speck begießt man ihn mit Beize, und nachdem der Speck abgelöst ist, mit saurem Rahm.

Auerhahn mit brauner Sauce.

Man zieht die ganze Haut sammt den Federn ab; nachdem man die Enden der Flügel und Füße abgelöst hat, nimmt man die Eingeweide aus, wäscht das Fleisch nur leicht ab und gibt die Beize siedend darüber. Man macht diese von $^1/_3$ Liter Weinessig, dem nöthigen Wasser, Wurzeln und Gewürzen und deckt den Topf gut zu, damit der Dunst nicht heraus kann. Ein großer Hahn kann, wenn er nicht durch Abliegen mürbe gemacht ist, acht Tage eingebeizt bleiben, doch muſs man die Beize während dieser Zeit einigemal erneuern, besonders wenn es warm ist, und sie täglich aufkochen und wieder kalt darüber geben. Dann wird die Brust gespickt und der Hahn beim Braten mit Fett, Beize und Rahm fleißig begossen. Zugleich bereitet man von Fett, den Wurzeln und der Beize eine gestaubte, braune Sauce, die man mit Rahm, Citronensaft und -Schalen verkocht, passiert und in einer Schale dazu gibt. Wenn es an Zeit zum Abliegen oder Beizen fehlt, muſs man das Thier vor dem Braten eine Stunde dünsten.

Gebratener Auerhahn.

Wenn derselbe ganz jung ist, wird er bloß recht fein mit Speck gespickt, oder in denselben eingebunden und wie ein Fasan gebraten. Ist er jedoch älter, so wird er gleich dem Hasen mit saurer Brühe begossen, worin er zwei bis drei, wenn er aber zähe sein sollte, wohl acht Tage liegen bleibt, und dann wie ein Hase gebraten.

Gebratene Rohrhühner.

Man läſst die enthäuteten Rohrhühner eine Stunde im Waſſer und wenigſtens einen Tag in ſaurer Brühe (ſiehe dieſe beim Haſen) liegen, brät ſie dann unter öfterem Begießen mit Rahm, Butter und Brühe, und gibt ſie mit der darüber gegoſſenen Sauce auf eine Schüſſel.

Gebratene Rebhühner (Perdreaux rôtis).

Wenn dieſelben gerupft, aufgemacht und gut gewaſchen, werden ſie mit feinem Speck zierlich geſpickt und dann wie die gebratenen Hühner behandelt.

Gedämpfte Rebhühner (Perdreaux braisés).

Die alten mürbe gelegenen Rebhühner werden, nachdem ſie aufgemacht und dreſſiert, mit ſechs bis acht bleiſtiftdicken geſalzenen Speckſchnitten auf der Bruſt durchzogen, dann in eine Caſſerolle mit einigen Schnitten Speck und Kalbfleiſch ſammt zwei Zwiebeln, gelben Rüben und Peterſilie belegt, auch Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer dazu gegeben, mit weißem Wein und Suppe zu gleichen Theilen übergoſſen, und ſo gut bedeckt im heißen Rohr bis zum Weichwerden gedämpft, ſodann mit dem etwas durch Glace oder Maggiwürze gehobenen Saft angerichtet.

Rebhühner mit Pomeranzenſauce.

Auf eine Caſſerolle gibt man ein Stück Butter, eine in Scheiben geſchnittene Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, lege darauf zwei gut gereinigte und eingeſalzene Rebhühner, decke ſie zu und laſſe ſie dünſten. Auf eine andere Caſſerolle gebe man ein Stück Speck, ein Stück Butter, ein Stück Rindfleiſch, die Mägen und Lebern von den Rebhühnern, eine große Zwiebel, eine Peterſilienwurzel ſammt Grünem, alles klein geſchnitten, und laſſe es dünſten, bis es bräunlich wird; dann gieße man dazu einen Schöpflöffel voll Rindſuppe und ein biſschen Wein, drücke darein den Saft einer Citrone, und laſſe es noch recht aufkochen. Indeſſen mache man eine bräunliche Einbrenn, füge zwei kleingeſchnittene Schalotten hinzu, ſowie einige Tropfen Maggiwürze, dann

brenne man damit den Absud ein und seihe ihn durch ein dichtes Sieb; hierauf knete man ein Stück Butter im Mehl ab, gebe es in die Sauce, quirle es recht ab und lasse diese noch aufkochen; schließlich drücke man den Saft einer Orange darein und gebe ein bisschen kleingeschnittene Orangenschale dazu. Nun schneide man die Rebhühner in Viertel, lege sie in die Sauce und den Saft, worin dieselben gedünstet wurden, füge man bei und lasse noch alles ein wenig aufkochen.

Rebhühner-Ragout (siehe Seite 128).

Salmi von Rebhühnern (siehe Seite 137.)

Gebratene Schnepfen mit Schnitten (Bécasses aux croûtons).

Sie werden gerupft, ausgenommen und gebraten wie die Tauben.

Das Eingeweide wird auf ein Brett genommen, der Magen aufgeschnitten, das Häutchen weggezogen; mit dem Übrigen, Herz, Leber, Magen und Gedärmen, etwas Speck und Kalbsleber fein gehackt, und nachdem man gestoßene Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz dazu gethan, alles mit einem Ei untereinander gerührt. Dann schneidet man von einer Semmel dünne runde Schnitten, streicht das Angerührte dick auf, bäckt sie saftig im Schmalz, legt sie auf der Schüssel rings um die gebratenen Schnepfen und gießt die Sauce aus der Bratpfanne darüber.

Schnepfenkoth auf Jägerart.

Man schneide das Ausgenommene (der Magen ist unbrauchbar) mit etwas Schalotten fein zusammen, mache dann ein Stückchen Butter heiß, röste einen halben Löffel voll Semmelbröseln darin, gebe das Gehäcke dazu, lasse es etwas dünsten und streiche es auf in Schmalz gebackene Semmel.

Schnepfenbrüste in Sulz.

Von gebratenen Schnepfen löse man die Bruststücke ab und mache vom übrigen Salmi, zu der man auch den Schnepfenkoth

mischt. Hierauf gebe man soviel kaltes, flüssiges Aspik dazu, dass es sich sulzen kann, und fülle die Sulze in einen Kuppelmodel, wobei man sie mit den Bruststücken unterlegt. Nun lasse man sie fest werden, stürze die Sulze und stecke in den hohlen Raum in der Mitte die Köpfe mit den Schnäbeln ein, dass letztere gleichmäßig in die Höhe stehen.

Schnepfenragout (siehe Seite 127).

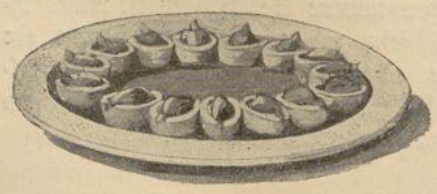
Kleine Vögel zum Braten.

Diese verlangen besonders rasches Braten. Man entfernt den Magen und die Kopfhaut, sticht die Augen aus, dreht die Füßchen um die Schenkel, damit die Vögel eine schöne runde Form haben. Am besten sind kleine Vögel, nur mit Salz eingerieben auf Bratspießchen zwischen Speckblättchen aufgereiht unter öfterem Bestreichen mit Butter braun gebraten; oder man belege den Boden einer eisernen Casserolle mit blattweise geschnittenem Speck und einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, lege dann die rein geputzten und gewaschenen Vögel, von welchen die Köpfe weggenommen, darauf, bestreue sie mit Salz und Semmelbröseln, gebe sie in das stark heiße Rohr und lasse sie schnell braten. Man richtet sie dann zierlich auf einen Teller oder gibt sie auf Sauerkraut.

Gebratene Lerchen in Kästchen.

Gebraten werden sie wie die Krammetsvögel, nur werden dieselben nicht wie diese in Speck eingehüllt, sondern ein viereckiges Schnitzchen Speck zwischen einem jeden Vogel an ein dünnes Spießchen gesteckt, und dann bei starkem Feuer während des Bratens mit feinen Semmelbröseln, welche mit Salz vermengt sind, mehrmals bestreut. Man gibt sie in kleinen Butterteigkästchen oder nur mit Citronenscheiben garniert zu Tisch.

Abbildung 26.



Lerchen in Kästchen.

Lerchen als Kirschen.

Die ausgelösten Lerchen werden mit Nadel und Zwirn rund herum aufgefasst, mit feiner Frace, in welche man das Eingeweide (den Magen ausgenommen) sehr fein gehackt vermengt hat, gefüllt; der Faden wird dann angezogen und die Vögel so zu einer Kirschenform dressirt; in den zusammen gezogenen Theil wird ein abgeschabtes Beinchen des Biegels gesteckt, welches den Stengel bildet; dann werden sie in eine mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, mit feinem Salz und Pfeffer bestaubt, mit zerlassener Butter begossen und mit rundgeschnittenen Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie im heißen Rohr gedünstet; wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, so werden sie in zierlicher Ordnung auf eine Schüssel angerichtet und glasiert.

Geröstete Krammetsvögel.

Es werden auf zwölf Vögel vier Esslöffel fein geschnittene spanische Zwiebel bis zum Gelbwerden erhitzt, nach dieser Vorbereitung werden die Vögel hinzugethan, mit feinem Salz bestreut, und über die Hälfte unter öfterem Schwingen geröstet, dann kommen vier Löffel voll feine weiße Semmelbröseln hinzu, und das Ganze wird nun so schnell fortgeröstet, bis die Semmelbröseln leicht braun aussehen, dann werden sie angerichtet und die Semmelbröseln darüber gestreut.

Ortolan.

Die vorzüglichste Bereitungsweise dieser Vögel ist das Braten; ihr außerordentliches Fett, welches das zarte Fleisch vor dem Verbraten schützt, wird durch Wirkung der trockenen Hitze unendlich wohlschmeckend. Die Bereitung dieser Vögel ist jener der Lerchen gleich.

Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem dieselben gerupft, ausgenommen, gewaschen und gesalzen, werden ihnen die Flügel und Füße zurückgebogen und ein Spieß quer durch des Vogels Rippen gesteckt; daran kommt eine Speckscheibe, eine Semmelscheibe, wieder eine Speckscheibe, dann

wieder ein Vogel u. s. w. Dann werden sie beim hellen Feuer, mit Butter begossen, gebraten.

Gebratene Krammetsvögel (Grives rôties ou à la broche)

werden, nachdem sie flammiert sind, ganz mit Speckplatten belegt, an ein dünnes Spießchen gesteckt, welches an einen großen Spieß gebunden wird, und so acht bis zehn Minuten bei mäßigem Feuer gebraten. Während des Bratens stellt man einen Rost mit Semmelschnitten belegt darunter, um das Fett nebst dem Safte aufzufangen. Auf diese Schnitten gelegt, gibt man die Vögel auf den Tisch.

Gebratene Wachteln (Cailles rôties.)

Man läßt die gerupften, aufgemachten und gewaschenen Wachteln einen Tag in sauerer Brühe, welche mit Weinessig, ganzem Zimmt und Gewürznelken bereitet wird, liegen, und brät sie dann schnell bei recht hellem Feuer.

Wachteln nach Jägerart.

Zwölf dressierte Wachteln werden in 140 Gramm Butter, mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt gewürzt, acht Minuten lang geschwungen, dann mit einem Esslöffel voll fein geschnittenen Schalotten, ebensoviel Champignons und einem halben Löffel grüner Petersilie belegt, nach zwei andern Minuten mit einem Esslöffel voll Mehl bestaubt, wieder zwei Minuten geschwungen, und nun mit anderthalb Gläser weißem Wein genäßt und über dem Feuer fort bewegt, bis sich eine dickliche Sauce bildet; nur kochen dürfen sie nicht; diese Sauce wird mit schwarzer Glace gefärbt.

Wildenten.

Zarte junge, einige Tage abgelegene Enten brät man, nur mit Butter begossen, schön braun und resch. Oder man reibt sie inwendig mit Butter aus, die man mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und Schalen gemischt hat, begießt sie mit Butter und gibt Suppe oder Wasser in das Bratgeschirr. Den Bratensaft kann man so, oder mit etwas brauner Sauce, Citronensaft und Pfeffer aufgekocht dazugeben.

Große zähere Enten beizt man ein oder überdünstet sie vor dem Braten, reibt sie mit Salz und Pfeffer aus, spickt sie und begießt sie mit Fett, Beize und Rahm. Von den Wurzeln und der Beize macht man auch etwas Wildbretsauce, in die man auch die fein gehackte Leber, sowie Kapern und Rahm geben kann.

Wildgänse.

Nur junge Wildgänse werden gebraten und dabei wie Wildenten oder Auerhahn mit brauner Sauce bereitet, alte beizt man ein und dünstet sie.

Salmi von Wildenten (siehe Seite 128 und 137).

Gefüllte Rebhühner.

Man richte Hühner schön gespickt zum Braten her, schneide, je nachdem viel Hühner vorhanden, Kalbfleisch, Gansleber, eine in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, die Lebern von den Hendeln, ausgelöste Sardellen, gereinigte Maurachen und Champignons sehr fein zusammen, rühre 2 Eier darunter, gebe 2 Löffel Milchrahm, Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, Muscatblüte dazu, menge alles gut untereinander, fülle die Hühner damit, nähe sie zu und brate sie unter fleißigem Begießen mit Butter gut saftig; vor dem Anrichten beträufle man sie mit Citronensaft und gebe sie mit einer süßen Sauce zu Tisch.

Rebhühner in welscher Sauce.

Man brate die gespickten Hühner saftig am Spieße oder in der Bratpfanne, schneide die gereinigten Mägen, Lebern, auch eine Gansleber oder von anderem Geflügel die Lebern fein zusammen, gebe in eine Casserolle Provenceröl, lasse es warm werden, gebe das Geschnittene dazu, menge es mit Gewürz und fein geschnittenen Citronenschalen untereinander, gieße guten Rothwein daran nebst 1 Löffel Essig und einer Prise Zucker, lasse alles gut aufkochen, passiere die Sauce durch ein Sieb, gebe ein Stück Sardellenbutter, Citronensaft und die Hühner dazu, lasse es zusammen noch kurze Zeit kochen, richte sie an und gebe die Sauce darüber.

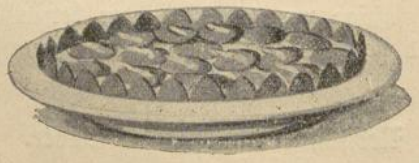
Eingemachte Überbleibsel von Rebhühnern.

Das abgelöste Fleisch von den Brüstchen und Schenkeln wird in Schnitzeln geschnitten, die man auf eine Schüssel legt und an einen warmen Ort stellt; dann bedecke man sie mit einem mit Butter beschmierten Papier, damit sie nicht abtrocknen, und die Beinchen und Köpfchen stoße man im Mörser zu einem Brei. Auf ein Reindel gibt man ein Stück Butter, zwei Schnitzeln rohen Schinken, einige Champignons, zwei Schalotten, eine halbe Zwiebel, alles klein geschnitten, lasse es aufschäumen und gebe die gestoßenen Beinchen, drei gereinigte Sardellen, zwei Löffel voll Semmelbröseln, eine kleingeschnittene Citronenschale, ein Gläschen Wein und einen Schöpflöffel voll Suppe dazu, salze es ein wenig und lasse es recht aufkochen, dann drücke man Citronensaft in die Sauce, gebe ein Stück mit Citronenschale abgeriebenen Zucker darein, rühre es recht ein und gieße es über die Schnitzeln. Auch können in die Sauce drei Dotter verrührt werden, sie darf jedoch nicht mehr kochen, sondern muss gleich aufgetragen werden.

Rebhühner mit Salmi.

Man schneidet die Schenkel und Bruststücke von gebratenen Rebhühnern ab, hält sie warm und bereitet vom Übrigen nebst

Abbildung 27.



Salmi vom Rebhuhn.

Kalbsmilz und Geflügelleber, Schalotten und Petersilie, ein Salmi, gibt es um die schönen Stücke der Rebhühner und besteckt es mit gebackenen Semmelschnitten oder auch mit Trüffelscheiben.

Gebratenes Birkhuhn.

Man rupfe das Huhn sauber, bis auf den Kopf, mache es auf, nehme das Eingeweide heraus, wasche, salze und spicke die

Brust und Schenkel zierlich, schiebe die Schenkel gegen die Brust, wie bei den Hühnern den Kopf, umwinde diesen mit Papier, dass die Federn nicht verbrennen, das Huhn selbst umbinde man mit einem mit Butter oder Speck bestrichenen Papier, welches $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten abgenommen wird, damit das Huhn eine Farbe bekommt. Alte Hühner werden ein paar Tage vor dem Braten in Beize gelegt.

Gesulzte Haselhühner.

Man hacke von drei gutgereinigten und gewaschenen Haselhühnern die Flügel und den Kopf weg, dressiere sie zierlich, überbinde sie mit Speck, und lasse sie in einer Casserolle mit etwas guter fetter Fleischbrühe braun dünsten. Nun lasse man 2 Liter rothen Wein mit Zimmt, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Citronenschalen kochen, gebe 70 Gramm in etwas warmem Wasser aufgelöste Hausenblase (statt der Hausenblase kann man auch einen Kalbsfuß mitkochen) dazu, und seihe dieses durch eine über einen umgestürzten Stuhl gebundene Serviette in eine untergestellte Schüssel. Dann gieße man die Form mit dieser Sulze halb voll, lasse sie fest werden, belege dieselbe mit Oliven, und, wenn man sie haben kann, mit Austern und Trüffeln, gebe die Hühner darauf, gieße die übrige Sulze darüber, und lasse sie womöglich über eine Nacht stehen, damit sie recht fest sulzen. Vor dem Anrichten tauche man die Form in heißes Wasser, trockne sie schnell ab und stürze die Sulze behutsam auf eine Schüssel. Noch schöner sieht dieselbe aus, wenn man weißen Wein dazu nimmt und sie mit Alkermessaft roth färbt. Beim Anrichten wird sie mit frischem Grün geziert.

Gebratene Haselhühner.

Nachdem die Haselhühner gerupft, aufgemacht und gut ausgewaschen, wird die Brusthaut losgelöst und eine Scheibe Speck dazwischen gesteckt, dann werden sie gespickt und fleißig mit Butter begossen gebraten. Auf feinste Art lasse man einige Austern, Citronensaft, etwas Muscatblüte, Citronenschalen und, wenn man sie haben kann, einige Trüffeln in einer Casserolle mit einem Stück Butter gut dünsten, lege die gar gebratenen Hühner auf eine Schüssel und begieße sie mit der Sauce.

Gebratene Haselhühner mit Rahm.

Dieselben werden, nachdem sie gespickt, mit Beize, welche gleich jener zum Hasen gemacht wird, begossen, in welcher sie einen oder zwei Tage liegen bleiben. Dann werden sie einmal mit Rahm und das anderemal mit Butter begossen, gebraten, auf eine Schüssel gelegt, und die in der Bratpfanne befindliche Sauce darüber gegeben.

Feldhühner.

Hat man sie rein gerupft, ausgenommen und gewaschen, so salze man sie und lasse sie 1 Stunde im Salze liegen, dann werden die Brüste gespickt, worauf die Vögel mit mit Butter bestrichenem Papier umwickelt und gebraten werden. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird das Papier entfernt, worauf die Vögel zur schönen Farbe gebraten werden.

Salmi von Wildgeflügel,

siehe Seite 136 und 137.

Pürée von Wildgeflügel,

siehe Wildbretfrace Seite 74.

Die Pasteten.

In der Regel kommen Pasteten nur auf Herrschaftstafeln vor. Hier handelt es sich nur um solche Producte, die nicht allein durch ihre vortheilhafte Zusammensetzung, ihren Geschmack, sondern auch hauptsächlich durch die schön gelungene Form hervorragen und als wahre Tafelzierden betrachtet werden können.

Auch in der gut bürgerlichen Küche bringt man Pasteten auf den Tisch; doch kehrt man sich hier weniger an die Form, wie an den Inhalt derselben. Vorzüglich zubereitetes Wildragout mit Butterteig garniert oder in einer Brotkruste aufgetragen, nennt man auch schon eine Pastete.