

1/4 l Weinessig	K	0.10
Wurzeln	"	0.10
Gewürze	"	0.04
	<u>K</u>	<u>0.24</u>

körner, 3 Nelken, 12 Korianderkörner, 1 Blatt Salbei, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, läßt alles 15 Minuten sieden und fügt zuletzt etwas Tannenreisig bei.

129. Schafsrrippchen (Schafskoteletten).*

1.50 kg Schafffleisch	K	2.40
10 dkg Pflanzenfett	"	0.14
2 dkg Mehl	"	0.01
Zubehör	"	0.02
	<u>K</u>	<u>2.57</u>

Das Fleisch wird geschnitten und zwar so, daß an jedem Stück ein Rippchen ist. Von diesem löst man die Haut soweit ab, bis man das Fleisch nach oben zusammenschieben kann. Darauf werden die Fleischstücke geklopft, mit Salz und etwas Kümmel eingerieben, in Mehl getaucht und bei starker Hitze im heißen Fett schnell gebraten.

Wildbret.

130. Hirschrücken mit Soße.

1.50 kg Hirschrücken	K	1.85
10 dkg Speck	"	0.20
4 dkg Mehl	"	0.02
Zubehör	"	0.18
	<u>K</u>	<u>2.25</u>

Das geklopfte, von den Häuten befreite Fleisch wird gespickt, in der Pfanne gesalzen und mit dem übrigen Speck 1/2 Stunde gebraten. Dann legt man das Fleisch heraus, gibt in die Pfanne Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, etwas Petersilien- und Selleriewurzeln, läßt diese Zutaten 10 Minuten im Fett überdünsten und staubt das Mehl daran. Wenn das Mehl Farbe hat, vergießt man mit 1/2 l kalter Fleischsuppe und 4 Löffel Weinessig, fügt nun den Braten wieder hinzu, läßt alles 15 Minuten sieden und stellt es in die Kiste. Die Soße wird beim Anrichten geseiht und mit 3 Eßlöffel saurem Rahm verbessert. Rehrücken kann auf gleiche Art bereitet werden. Der Hirschrücken kann auch gespickt und weiter wie Lungenbraten Nr. 74 behandelt werden.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

131. Wildschnitzel.*

Das Fleisch wird in 6 Schnitzel geteilt, gut geklopft, gespickt, mit etwas Thymian gewürzt, mit einer Seite in Mehl getaucht, auf starkem Feuer sehr schnell gebraten und dann erst gesalzen. Die

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

80 dkg Hirschschlegel (ohne Knochen) . . .	K 1.35
6 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.08
6 dkg Speck	" 0.12
2 dkg Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 1.58

zu Tisch kommen müssen. Auf gleiche Weise können Schnitzel aus Rehfleisch hergestellt werden.

Schnitzel werden nun aus der Pfanne genommen, der Bratensaft mit einigen Löffeln kalter Fleischsuppe vermischt und so lange verrührt, bis sich das Angelegte von der Pfanne löst. Dann wird die Soße aufgekocht und über die hübsch angerichteten Schnitzel gegeben, die sofort

132. Hirschrostbraten.*

1.25 kg Hirschrücken (samt Knochen) . . .	K 1.62
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.11
2 dkg Mehl	" 0.01
Zubehör	" 0.04
	<hr/> K 1.78

Man bereitet sie wie die Rostbraten Nr. 77 mit sehr viel Zwiebelringeln und richtet sie sogleich an.

133. Rehschlegel.*

1 kg Rehschlegel	K 3.12
12 dkg Speck	" 0.24
Zubehör	" 0.13
	<hr/> K 3.49

Das geklopfte, von den Häuten befreite Fleisch wird mit 6 dkg Speck gespickt, in der Pfanne gesalzen und mit gleich viel Speck erst auf dem Herd, dann im Rohr bei guter Hitze unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gebraten. Sollte das Fett zu schnell einziehen, so muß das Fleisch mit einigen Eßlöffeln Fleischsuppe begossen werden. Vor dem Anrichten verrührt man den Saft mit 4 Eßlöffel saurem Rahm. Rehfleisch kann man auch wie Hasenbraten Nr. 135 oder wie Schafschlegel Nr. 128 zubereiten.

Das geklopfte, von den Häuten befreite Fleisch wird mit 6 dkg Speck gespickt, in der Pfanne gesalzen und mit gleich viel Speck erst auf dem Herd, dann

134. Hirsch- oder Rehrippen.

1.50 kg Wildrippen . . .	K 1.17
5 dkg Speck	" 0.10
5 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.07
3 dkg Mehl	" 0.01
2 dkg Schwarzbrot-	
bröseln	" 0.01
2 dkg Zucker	" 0.02
$\frac{1}{2}$ Zitrone	" 0.03
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 1.46

Die nach Nr. 70a gebeizten Wildrippen werden in 1 l Wasser mit etwas Thymian, 2 Lorbeerblättern, 1 Zwiebel, 6 zerdrückten Wacholderbeeren, Zitronenscheiben und Salz 5 Minuten angekocht und in die Riste gestellt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen bräunt man Zucker, Mehl und Brösel im Fett, gibt dann den fein gehackten Speck und etwas feine Zwiebel

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K.) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

dazu, überdünstet alles und vergießt mit dem Wasser, worin die Rippen gesotten wurden. Die Soße wird gut gekocht, dann durch das Sieb gerührt und das Fleisch noch einmal darin aufgesotten, ehe es zu Tisch kommt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

135. Hasenbraten.*

1 Hasenrücken mit	
den Hinterläufen . . .	K 2.60
6 dkg Speck	" 0.12
4 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.06
¼ l saurer Rahm	" 0.30
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 3.13

Der frische oder gebeizte Hase wird von den Häuten befreit, gespickt, im heißen Fett auf dem Herd überbraten, gesalzen, dann ins Rohr gestellt und unter fleißigem Begießen in etwa 1 Stunde fertig gebraten. Nun nimmt man ihn heraus, gibt kleine Mengen von Suppenwurzeln, Thy-

mian, 1 Lorbeerblatt, 4 zerdrückte Gewürzkörner, etwas Zitronenschale und 1 fein gehackte Zwiebel zum Saft, überdünstet alles 10 Minuten und entfettet, wenn nötig, den Saft. Dann fügt man den Rahm bei, löst alles los, was an der Pfanne haftet, läßt die Soße aufkochen und treibt sie durch ein Sieb. Man kann den Hasen hübsch anrichten, indem man ihn auf Makkaroni legt, die zuvor in Salzwasser gekocht und dann mit Bratenfett und Grünem vermengt wurden. Junge Hasen sind auch, wie Rehshlegel Nr. 133 gebraten, sehr wohlschmeckend.

136. Hasenpfeffer (Hasenjunge).

1 kg Hasenjunge	K 1.30
5 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.07
3 dkg Mehl	" 0.01
2 dkg Zucker	" 0.02
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 1.45

Man verwendet dazu Schultern, Hals, Bauchlappen, Lunge, Leber, Herz und Blut vom Hasen, beizt die Fleischstücke, kocht sie mit Wasser und etwas Beize 5 Minuten an und stellt sie in die Kiste. 1 Stunde vor dem Essen läßt man Zucker im Fett gelb an-

laufen, röstet kleingehackte Zwiebeln und Blut und dann das Mehl darin, vergießt mit dem Sude, siedet den Hasenpfeffer, den man inzwischen in hübsche Stücke geteilt hat, darin auf und würzt mit Zitronensaft.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

137. Gemüsfleisch.*

Junges Gemüsfleisch kann auf alle jene Arten wie Hirsch, Reh und Hase zubereitet werden. Altes Gemüsfleisch sollte immer erst längere Zeit gebeizt werden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.