

B r a t e n.

515. Gebratener Kalbschlägel.

Lege den Kalbschlägel in lauwarmes Wasser, wasche ihn sauber aus, salze ihn gut ein, und lasse ihn so eine Stunde liegen. Nun wird er an den Spieß gesteckt, und am hellen Feuer gar gebraten, wobey er immer fleißig mit Rindsuppe und Butter begossen werden muß.

Man kann den Schlägel auch mit Knoblauch specken; man sticht nämlich mit einem Messer in das Fleisch, und steckt kleine Gliedchen von Knoblauch hinein; auch gibt man anstatt dem Knoblauch Stücke von Sardellen und Rindsmark in das Fleisch, und bratet es nicht am Spieß, sondern in der Bratröhre.

Zum Garwerden bedarf er ungefähr 2 Stunden.

516. Kalbsnierenbraten.

Ehe man den Nierenbraten an den Spieß steckt oder in die Bratpfanne gibt, muß man mit einer Hacke die Knochen entzwey hauen. Uebrigens bratet man ihn wie den Schlägel, und begießt ihn recht fleißig, damit er saftig bleibt. — In ungefähr einer Stunde ist der Braten fertig.

517. Gefüllte Kalbsbrust.

Treibe fünf Loth Butter flaumig ab, rühre damit drey in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln und zwey ganze Eyer gut ab, und würze es mit Muscatblüthe, Salz und fein geschnittener grüner Petersilie. Setz nimm die Kalbsbrust, untergreife dessen fleischige Haut, fülle diesen Sack mit der be-

reiteten Fülle; nähe es mit ein Paar Nadelstichen zu, stecke es fest an den Spieß, und brate es saftig. — Länger als eine Stunde braucht der Braten nicht zum Garwerden.

518. Gebratenes lammernes Biegel, oder Schöpfenschlägel.

Die hinteren lammernen Biegel, so auch der Schöpfenschlägel werden ganz so wie der Kalbschlägel behandelt.

Auch wird der Schöpfenschlägel mit Knoblauch und Speck gespiet, am Spieße gebraten, dabey fleißig mit saurem Rahm begossen, und die abgetropfte Sauce zuletzt etwas eingebrennt, und beym Unrichten darüber gegossen. — In ungefähr einer Stunde ist der Braten gar; der erstere bedarf nicht einmahl so viel Zeit.

519. Gefülltes lammernes Biegel.

Die vorderen lammernen Biegel füllt und bratet man wie die Kalbsbrust.

520. Gebratene junge Hühner (Brathendel).

Die rein gepuhten jungen Hühnchen werden gesalzen, man gibt in dieselben Stücke grüne Petersilie; steckt sie nun an den Spieß, bindet sie bey den Kniegelenken fest, bey den Schenkeln aber steckt man einen hölzernen Speil, und begießt sie beym Braten fleißig mit Butter, damit sie saftig bleiben.

521. Gefüllte Brathendel.

Wenn die Hühnchen gepuht sind, so mache die Haut vom Halse bis über die Brust mit dem Finger los, gib die Fülle wie bey Nr. 517 hinein, binde so-

dann die Halshaut fest, und brate sie wie die vorhergehenden.

522. Brathendel mit Mandelfülle.

Bereite sie wie die vorhergehenden. Die Fülle dazu mache auf folgende Art: Treibe zwölf Loth Butter flaumig ab, und verrühre gut damit sechs Eyerdotter, zwey in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, vier Loth mit Eyerklar fein gestoßene Mandeln, und zwey Loth Zucker.

523. Gefüllte Brathendel mit Krebsenfisch.

Bereite die Brathendel wie die vorhergehenden, zur Fülle nimm aber den Krebsenfisch (Nr. 313).

524. Gebratener Poulard oder Kapaun.

Diese werden wie die Brathendeln behandelt, brauchen aber natürlich zum Garwerden längere Zeit.

525. Gebratener Kapaun mit Sardellen.

Löse die Gräthen von vier Sardellen aus; zerdrücke das Fleisch mit zwey Loth Butter mit einem Messer, schmiere die gepuzten Kapaune inwendig damit, und brate sie wie den vorhergehenden.

526. Gebratener Kapaun mit Kastanienfülle.

Nimm eine gedünstete Kalbsniere, dreyßig gebrauchene Kästen, und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, schneide und stoße dieses fein durcheinander, passire es durch ein Sieb; treibe nun einen Viertel Butter flaumig ab, rühre drey Eyerdotter und das Durchpassirte dazu; untergreife die Haut mit dem Finger vom Halse bis an die Brust, gib die Fülle in diesen Sack, und verfare damit weiter wie mit dem vorhergehenden.

527. Gebratene Gans oder Aente.

Die rein geputzten Gänse oder Aenten werden gesalzen und inwendig mit Kümmel oder Majoran bestreuet, und an dem Spieß gebraten. Mit dem abtränfelnden Fette muß man sie fleißig begießen.

In Zeit von einer starken Stunde ist der Braten fertig; die ganz jungen Gänse wie auch die Aenten bedürfen etwas weniger Zeit. — Soll der Braten in der Bratpfanne gar werden, so gießt man etwas Wasser unter, und stellt ihn so in die Bratröhre; auch steckt man in die Gans eine Semmel hinein.

528. Gebratener Indian (Schustervogel) mit Kastanienfülle.

Der rein gepuzte Indian wird ganz so behandelt, wie die Kapaune. Die Kropfhaut wird mit einer Fülle angefüllt, wie selbe Nr. 519 beschrieben wurde, und in welche man einige ganze gebratene Kastanien mischet.

Der Braten bedarf zum Garwerden gute fünf Viertelstunden, und muß öfters mit Butter bestrichen werden.

529. Gebratener Indian mit süßer Fülle.

Bereite und brate ihn wie den vorhergehenden; die Fülle dazu wird so bereitet: Treibe acht Loth Butter flaumig ab, rühre fünf Dotter, eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, vier Loth Weinbeerl, vier Loth Sibeben ohne Kern, vier Loth gestoßene Mandeln und vier Loth Zucker damit recht gut ab, und fülle mit diesem Fasch die Kropfhaut.

530. Gebratene Tauben.

Spicke sie mit fein geschnittenem Speck, stecke sie

an hölzerne Spießchen, befestige diese an den Bratspieß, und brate sie schnell und saftig wie die Hühnchen.

Man kann sie dabey mit Rindsuppe, Butter, auch mit Rahm fleißig begießen.

531. Gefüllte Tauben.

Fülle und brate selbe wie die Brathühnchen (Nr. 521).

532. Lungenbraten.

Die Zubereitung eines Lungenbratens, welcher am Spieß gebraten wird, ist unter Nr. 99 und Nr. 101 angegeben.

533. Schweinebraten.

Der schweine Nierenbraten wird gut ausgewaschen, das Rückgrathbein einigemahl eingehackt; dann gesalzen und an dem Spieß gebraten. Mit dem herabträufelnden Fett wird er begossen. Wenn der Schweinebraten zur Hälfte gar ist, so schröpft man ihn, das heißt, man schneidet mit dem Messer die Haut nach der Quere und Länge in kleine Quadrate ein.

Auch in der Bratpfanne geräth dieser Braten sehr gut.

534. Gebratenes Spanferkel.

Ein rein ausgenommenes Spanferkel wird gut ausgewaschen, gesalzen, die Klauen und Vorfüßeln abgeschnitten, und so läßt man es in Salz eine Stunde liegen. Nun bestreue es inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Majoran, stecke ein Paar Semmeln hinein, stecke einen Speil durch, und binde die Füße so, daß sie eine natürliche Lage bekommen. Setz schmiere es mit Schmalz, gib es in die Bratpfanne, brate es

im Ofen in starker Hitze, und damit es schön reisch werde, schmiere es oft mit einem Stück Speck.

Bratet man es am Spieße, so schmiert man ein Paar Bogen Papier mit Schmalz, und bindet diese über das Spanferkel. Langsam wird es nun gebraten, und 25 Minuten vor dem Anrichten löset man das Papier ab, schmiert den Braten mit Speck, und läßt ihn an hellem Feuer gar werden.

535. Gebackene junge Hühner (Backhendel).

Schneide die gepuzten Hühnchen in vier Theile, salze sie, tauche selbe in's Mehl, dann in kaltes Wasser ein, bestreue sie nun mit Semmelbröseln (einballiren), und backe sie schön gelb aus dem Schmalz. Beym Anrichten ziert man die Schüssel mit ein Paar Stück grüner Petersilie.

536. Backhendel (mit Eyerteigel).

Schneide die gepuzten Hendel in vier Theile, salze sie, tunke selbe in abgeschlagene Eyer, bannire sie in Semmelbröseln ein, und backe sie schön gelb aus dem Schmalz. Beym Anrichten gib ein Paar Stück grüne Petersilie über die Hendeln.

537. Gebackenes Kälberbries mit Parmasankäse.

Nimm ein weich gesottenes Bries, tunke es in Eyer, besäe es mit Semmelbrösel und Parmasankäse, backe es aus dem Schmalz, richte es auf die Schüssel, und belege es mit gebackenen Sardellen.

538. Gebratener Fasan mit Kraut.

Nimm einen gepuzten Fasan, schneide breite Stücke Speckplatten und belege damit seine Brust, salze ihn gut ein, und brate ihn in Saft. Nichte

dann das Kraut auf die Schüssel und lege den Fasan darauf, und schicke ihn zur Tafel.

539. Gebratener Fasan mit Pomeranzensalat.

Nimm einen gepuckten Fasan, spicke ihn auf der Brust mit Speck und brate ihn in gleicher Hitze. Zu beobachten ist, daß man die Federn auf dem Kopfe daran laßt, daher wird der Kopf mit geschmiertem Papier während des Bratens unwickelt, damit die Federn nicht versengt werden.

540. Bettler = Gans, ein Braten.

Nimm eine gepuckte Gans, salze sie und reibe sie mit Majoran aus, nimm dann eine gepuckte Nente, auch mit Salz und Majoran ausgerieben, stecke ein halbes Pfund Butter hinein, schneide dann die Gans beym Stoß so weit auf, damit die Nente hineingeschoben werden kann; dressire sie dann mit Spagat zusammen, brate sie in starker Hitze, wenn sie gebraten ist, richte sie auf die Schüssel, begieße sie mit der Bratenfette, und gib sie mit Pomeranzensalat zu Tische.

541. Zwiebel = Bögerl.

Salze die gepuckten kleinen Bögerl, schneide die Köpfe weg, gib in eine flache Reim dünne Speckplatten und fein geschnittenen Zwiebel, lege die Bögerl darein, und lasse sie rösten. Kurze Zeit vor dem Anrichten streuet man Semmelbröseln darauf, und gibt sie sammt der Reim zu Tische.

542. Gebratener Hirschkalbschlägel.

Von einem jungen Hirschkalb nimm den Schlägel, spicke ihn mit fein geschnittenem Speck, und brate ihn dann ganz so wie einen Kalbschlägel (Nr. 515).

543. Gebratener Kehrücken, Keschlägel, oder Hirschziemer.

Der Kehrücken, Keschlägel oder Hirschziemer werden auf ganz gleiche Weise behandelt. — Nimm drey Seitel Wasser, eben so viel Essig, dann ein Paar Gliedchen Knoblauch, eine Handvoll Salz, sechs Lorberblätter, ein Paar Gewürznelken, ein Paar Stück Ingwer, einige Pfefferkörner, Neugewürz, Kuttelkraut, und in Scheiben geschnittene Zwiebel, Petersilienwurzel und Zeller; lasse alles dieses gut aufkochen. Indessen häutle den Braten rein ab, spicke ihn mit Speck; bestreue ihn stark mit gestoßenem Pfeffer, gieße jetzt die kochende Beize darüber, und lasse ihn einige Tage darin liegen; während welcher Zeit er öfters umgewendet wird. Sodann bratet man ihn am Spieß, und begießt ihn fleißig mit der durchgeseihten Beize und mit saurem Rahm.

Beym Unrichten gießt man die in der Bratpfanne herabgeträufelte Sauce darüber.

Auch in der Bratröhre gerathen diese Braten vortreflich.

544. Gebratener Hase ohne Rahm.

Sehr junge Hasen pflegt man nach dem Abhäuteln mit Speck zu spicken, und am Spieße zu braten. Während dessen begießt man sie fleißig mit Butter, und beim Unrichten haut man selbe auf dem Brete in Stücke, legt sie auf der Schüssel wieder schön zusammen, und gießt darüber eine Rappernsauce.

545. Gebratener Feldhase mit Rahm.

Er wird gebeizt und gebraten wie der Keschlägel (Nr. 543).

546. Gebratene Fasaneu und Repphühner.

Der Fasan wird gerupft, rein gepußt; doch dürfen die Füße nicht weggeschnitten werden, auch müssen die Federn am Kopfe bleiben. Nun wird der Fasan in- und auswendig gesalzen, mit Speck gespickt, der Kopf in ein mit Schmalz bestrichenen Papier gewickelt, und am Spieß gebraten; dabey aber immer fleißig mit Butter begossen. Beym Anrichten wird das Papier abgenommen.

Die Repphühner behandelt man eben so.

547. Gebratene Krametsvögel (Kronawetter).

Die Krametsvögel werden gerupft, flammirt, gesalzen, und dann quer durch die Mitte an den Spieß gesteckt. Zwischen zwey Vögel gibt man immer eine Semmelschnitte, die in eine dünne Speckplatte gewickelt ist. Nun werden sie in zehn Minuten am hellen Feuer gebraten, und dabey mit Butter begossen; kurze Zeit vor dem Anrichten aber bestreuet man selbe mit einem Gemische aus Salz, gestoßenem Pfeffer und feinen Semmelbröseln, und gibt alles auf der Schüssel zur Tafel.

Man kann sie auch in einer Wein zubereiten; da röstet man selbe mit fein geschnittenen Zwiebeln und würflich geschnittenem Speck, und kurze Zeit vor dem Anrichten bestreuet man sie mit Salz, Pfeffer und Semmelbröseln.

548. Gebratener und gespickter Hase.

Häute den Hasen ab, wasche ihn rein aus, salze ihn und spicke ihn mit Speck, übergieße ihn mit Essig, Suppe und Milchrahm, brate ihn saftig; wenn er auf der Schüssel hergerichtet ist, so nehme Butter und Milchrahm, lasse es aufkochen und schütte es

darüber, belege ihn mit breit geschnittenen Limonieplatten, dann gib ihn zur Tafel.

549. Gebratene Wald- und Mooschnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft, entweidet, die Kropfhaut abgezogen; der Schnabel mitten durch gespießt, gesalzen, und nun fährt man mit dem Bratspieß bey dem Schenkel hinein, und bey dem entgegengesetzten Flügel heraus. Zwischen zwey Schnepfen kommt immer eine Speckplatte.

Sie werden langsam gebraten und mit Butter öfters begossen.

Indessen backe Semmelschnitten aus dem Schmalz, bestreibe sie mit Schnepfensasch (Nr. 308), lege sie in die Bratpfanne, damit der herabtröpfelnde Saft von den Schnepfen darauf falle, und bey dem Anrichten garnire damit zierlich die Schüssel.

Man bratet die Schnepfen auch, ohne sie zu entweiden; in diesem Falle gibt man bloß aus dem Schmalz gebackene Semmelschnitten ohne Sasch in die Bratpfanne.

550. Gebratene Haselhühner.

Die gepuzten Haselhühner werden wie die Fasanen (Nr. 539) gespießt und gebraten; auch zieht man ihnen die Haut von der Brust zurück, belegt das Fleisch mit einer Speckplatte, und gibt die Haut wieder darüber. Bey dem Anrichten gießt man eine Trüffelsauce (Nr. 239) darüber.

551. Gebratener Auerhahn.

Beize ihn durch acht Tage in einer Wildpretbeize (Nr. 543), spicke ihn dann mit Speck, brate ihn am Spieß, und begieße selben fleißig mit der durchge-

siehenen Beize und mit Butter. Beym Anrichten wird der gebratene Auerhahn auf die Schüssel gegeben, und nun läßt man schnell die Beize aus der Bratpfanne auffieden, sprudelt sie mit heißer Rindsuppe, ein Paar Eyerdottern und saurem Rahm ab, und gießt diese Sauce heiß über den Braten.

552. Gebratene Birkhühner.

Diese werden wie der Auerhahn behandelt; doch dürfen selbe nur zwey Tage gebeizt werden.

553. Gebratene Rohrhühner.

Nach dem Enthäuten läßt man sie eine halbe Stunde im Wasser liegen, beizt sie durch zwey Tage auf die Art wie den Auerhahn (Nr. 552), und bratet sie ebenfalls so.

554. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden entweidet, und übrigens wie die Krametsvögel (Nr. 547) behandelt.

555. Gebratene Wildäute oder Schildhahn.

Behandle beyde wie den Auerhahn (Nr. 551), nur brauchen diese nicht so lange wie jener in der Beize zu liegen.

Saure und süße

Salate und Compots.

556. Endivien-Salat.

Die unarten gröbern Blätter werden abgelöset, der gelbliche Kern aber entzwey oder in vier Theile