

XVII. Abschnitt.

Dem Schwarz-, Hoch- und Niederwild.

a) Schwarzwild.

Schlögel vom Wildschwein.

Nachdem man das Rohr- oder Kreuzbein ausgelöst hat, wird der Schlögel rein gewaschen, gesalzen, gut geformt, gerollt und mit Spagat gebunden; sodann legt man in einen dazu passenden Kessel zuerst die gehackten Knochen, dann den Schlögel mit der Schwarte nach oben, endlich die Stelze, worauf man das nöthige Wasser, bis es über der letzteren zusammenschlägt, sowie ungefähr 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Essig, ganzes Gewürz, Salz, Kuttelkraut, Lorbeerblätter und blätterig geschnittene Wurzeln und Zwiebel darangibt und dies Alles beiläufig eine Stunde kochen läßt, wobei man fleißig abschäumt, gibt dann Rothwein je nach Belieben zu und läßt den Schlögel so weich kochen; dann legt man ihn heraus, seigt den Saft ab, nimmt alles Fett weg, läßt fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel in dem abgeseihten Sud weich kochen, und indem man schließlich den Schlögel in ein irdenes oder gut emaillirtes eisernes Geschir legt, schüttet man diesen Sud sammt den Wurzeln darüber, bis er über das Fleisch zusammengeht, welches sich nun so, an einen kalten Ort gestellt, Monate lang aufbewahren läßt, wobei sich der Saft ganz einfulzt. Auch zum Heißmachen des Schwarzwildes nimmt man denselben Sud, und wird es am liebsten mit Salsen oder Kren oder Sauce à la Cumberland gegessen.

Cotelettes vom Schwarzwild.

Das Carrée wird zu Cotelettes aufgehackt, das Fleisch von den Rippen geschabt, geklopft, gesalzen, mit Mehl bestäubt, mit der Mehlseite in heißes Schmalz gelegt und rasch gebraten. Wenn die Cotelettes auf einer Seite braun sind, werden sie umgedreht und noch etwas gebraten, worauf man das Fett abseiht und sie mit Madeira, Butter und je etwas Suppe und Glace schön glacirt.

Sulz vom Wildschwein

wird ebenso wie solche vom Hauschwein gemacht (siehe S. 120).

b) Vom Hirsch.**Hirschrücken als Braten.**

Nachdem der Rücken vom Schluß abgehackt ist, wird auch der Hals so viel als nöthig weggenommen, die Flehsen vom Genick ausgelöst, die Haut behutsam abgezogen und nun der Rücken mit luftgeleschem Speck gespickt und gesalzen, worauf er in eine mittlerweile mit ein wenig Schmalz, Wurzeln, Zwiebel, Gewürz, Citronenschalen, Kuttelkraut und einem Lorbeerblatt, sowie auch allen Abfällen vom Hirsch eingerichtete, dazu passende Bratpfanne oder ein Kupferwannl auf die Speckseite gelegt und ungefähr 2 Stunden gebraten wird, wobei man, wenn der Saft eingeht, immer ein wenig Suppe nachgießt; dann dreht man den Braten vorsichtig um, gibt in den Saft einen Löffel Einmachsauce und ein wenig Glace, begießt auch fleißig den Rücken, damit er recht schön glacirt wird, worauf man den Saft abseiht, nochmals aufkocht und ein wenig Madeira zugibt.

Hirschrücken mit Rahmsauce.

Die Behandlung bleibt ganz dem vorigen gleich, nur wird dieser, wenn er umgedreht worden, öfter mit Rahm begossen und ein wenig Essig zugesügt.

Hirschfilets.

Wenn der Hirsch sehr stark ist, so ist es unbedingt nothwendig, daß man den Rücken in Filets spaltet, welche dann ausgebeint, gespickt und im Uebrigen so zubereitet werden wie der Rücken; will man sie dann in Saft, so bleibt der Rahm zurück, wünscht man sie dagegen in Sauce, so begießt man sie mit Rahm.

Hirschfilets à la minute.

Gleich den vorhergehenden werden kleine Filets geschnitten, welche man salzt, pfeffert, mit Mehl bestäubt und in heißem Schmalz auf einer flachen Pfanne rasch abbrät, worauf man das Schmalz wegseiht, die Filets schön glacirt, Trüffel und Madeira dazugibt und sie im runden Kranze beim Diner anrichtet.

Hirschcotelettes.

Die Rippen von einem Hirschkalb werden in schöner Form hergerichtet, im Uebrigen jedoch den vorhergehenden Filets gleich behandelt.

Hirschziemer.

Dieser Theil heißt beim Dachsen der »Tafelspiz« und wird er, nachdem man die Haut abgezogen, in gleichen Reihen gespickt und gefalzen und in eine Casserole, in der man bereits vorher ein wenig Zucker in heißem Schmalz auflösen ließ, und in das man nun schon früher hergerichtetes Wurzelwerk, sowie Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Citronenschalen, Gewürz und die Abfälle vom Hirsch hineingegeben, auf die Speckseite gelegt und durch 2 Stunden gedünstet, nachdem man nebstbei noch ein wenig Suppe, Wein, Essig und Trüffelschalen zugegeben hat; dann dreht man den Braten um und begießt ihn öfter mit Rahm, worauf man, nachdem man ihn herausgelegt hat, die Sauce passirt, nochmals gut verkochen läßt und das Fett rein abnimmt.

Hirschfricandeau à la croustade.

Der Hirschschlögeltheil wird ebenfalls gespickt und dem vorhergehenden gleich behandelt, jedoch bleibt der Rahm zurück;

dagegen wird schwarzes Hausbrot gerieben, die Brösel werden in Butter gelb geröstet, mit gutem Rothwein aufgegossen, daß sie in der Dicke einem Puré gleich werden, und ein rohes Ei zugegeben, worauf man, wenn das Theil umgedreht ist, dasselbe mit den Bröseln belegt und öfter mit guter Glace vorsichtig begießt, damit man die Kruste nicht herunterwirft, und zuletzt resch werden läßt. Dieser Braten ist im Geschmack wunderbar und auch bei Dinern sehr ansehnlich.

Junges vom Hirsch.

Zu diesem werden der Hals, die Brust und die Schulter verwendet, welche, nachdem sie rein gewaschen wurden, in Stücke gehackt und in Wasser nebst etwas Essig, ganzem Gewürz, Zwiebel, Kuttelkraut, einem Vorbeerblatt, Wurzelwerk und Salz weich gekocht werden. Sodann läßt man in einer Casserolle Zucker in Schmalz auflösen, in welches man, wenn ersterer oben auf schwimmt, das nöthige Mehl zugibt und ein wenig röstet, damit die Einbrenn dunkel ist, die nun mit dem Saft, in welchem der Hirsch gekocht ist, aufgegossen, gut verkocht und passirt wird, worauf man letzteren nochmals aufkocht, das Fett abnimmt, ein wenig Rahm und Wein darangibt und das Fleisch wieder einlegt.

c) Vom Reh.

Rehrücken.

Dieser bleibt in der Behandlung dem des Hirschens gleich, nur nimmt er, weil er zarter im Fleisch ist, weniger Zeit zum Braten oder Dünsten in Anspruch. Wenn er aber ganz zu Tisch kommen soll, so wird mit einem fein schneidenden Messer das Filet behutsam abgelöst und in 10 oder 12 Stücke schief geschnitten, welche ebenso daraufgelegt werden, wie sie abgenommen wurden; ebenso verfährt man mit der zweiten Seite, der Knochen, wenn er vorstehen sollt, wird abparirt, und schließlich wird der Braten wieder mit Saft schön überzogen.

Rehshlögel.

Wird dem vorstehenden gleich behandelt.

Rehcotelettes.

Diese werden den Hirschcotelettes gleich gemacht.

Rehsteak.

Dazu wird am liebsten das Fleisch vom Schlögel, und zwar das »Rustheil« genommen, welches nach Art eines Beefsteaks gemacht und schön glacirt wird; Trüffel und Madeira kommt dazu.

Junges vom Reh.

Dasfelbe wird ebenso gemacht wie jenes vom Hirsch.

d) Von der Gemse.**Rücken oder Schlögel.**

Diese werden ebenso behandelt wie diejenigen vom Reh.

Junges von der Gemse.

Selbes wird ebenso behandelt wie dasjenige vom Hirsch.

e) Vom Hasen.**Gebratener Hasenrücken.**

Nachdem von dem Hasen die Brust und die Schulter entfernt sind, werden der Rücken und die Läufe gespiect, gepfeffert und gesalzen und dann in einer flachen Bratpfanne, in welche man ein wenig Schmalz, blättrig geschnittenes Wurzelwerk,

Zwiebel, Gewürz, Kuttelkraut, ein Lorbeerblatt, Citronenschalen und die Abfälle vom Hasen gegeben, auf der Speckseite durch ungefähr eine Stunde gebraten. Wenn das Wurzelwerk schon gelb eingegangen ist, gießt man mit etwas Suppe auf und gibt auch ein wenig Buttersauce hinzu, worauf man den Braten vorsichtig umdreht und mit dem eigenen Saft fleißig begießt, bis er recht schön braun glacirt und weich genug ist, worauf man ihn auslegt, den Saft jedoch durchpassirt, nochmals aufkocht und ein wenig Madeira zugibt.

Hasenrücken in der Rahmsauce.

Dieser wird ganz dem vorhergehenden gleich zubereitet, nur wenn er bereits umgedreht ist, wird er mit Rahm zu wiederholten Malen begossen, worauf man die Sauce passirt und ein wenig Wein und Madeira zugibt.

Hasencotelettes.

Man löst das Fleisch vom Hasen ab und macht mit ein wenig Schweinefleisch davon eine Farce, zu welcher noch Folgendes hinzukommt: Champignons und grüne Petersilie, welche man in Butter anlaufen ließ; eine abgeriebene, in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel; Salz, Gewürz, einige Eierdotter, Alles fein abgemischt, und recht klein geschnittenes Mark oder in dessen Ermanglung Speck. Von dieser Farce werden nun kleine Cotelettes gemacht (statt der Rippe steckt man ein Stück von einer Petersilienwurzel daran), welche in Mehl getaucht, in heißem Schmalz naturgebraten und schön glacirt werden, worauf man schließlich ein wenig Madeira und auch Trüffel dazugibt.

Zunges vom Hasen.

Dieses besteht aus der Schulter, dem Brüstchen, dem Beuschel, der Leber, bei welcher die Galle zu entfernen ja nicht übersehen werden darf, und auch dem Hals, welche Stücke in Wasser nebst etwas Essig, Salz, Gewürz, Kuttelkraut, einem Lorbeerblatt, Zwiebel, Wurzeln und Citronenschalen weich gekocht

und dann herausgelegt werden. Mittlerweile macht man eine dunkelbraune Einbrenn, gießt sie mit dem Sud, in welchem der Hase gekocht wurde, auf, läßt die Sauce gut verkochen, passirt sie, kocht sie nochmals auf, gibt ein wenig Wein und Rahm dazu und legt schließlich die in gleiche Stücke gehackten Bestandtheile des Hasen wieder hinein.

Wildpret zu beizen

ist nur üblich, wenn es längere Zeit aufbewahrt werden muß und trocken aufgehängt nicht mehr erhalten werden könnte, weil das ungebeizte Wild von ungleich besserem Geschmack ist. Die Beize ist bereits weiter oben (siehe S. 38) genau beschrieben.

