

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Braten.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

B r a t e n.

354. Rindsbraten.

Butter oder Fett. Jus. Salz. Von einem schon wenigstens vier Tage geschlachteten jungen Ochsen wird das Rückenstück mit dem Mürbebraten dicht an der Lende weggehauen, schnell mit kaltem Wasser recht sauber abgewaschen, getrocknet und an einen Spieß gesteckt. Nun bestreut man es mit Salz, belegt es soviel wie möglich mit vom Rindfleisch abgeschnittenen Fettstückchen und bewickelt es mit Papier und Bindfaden.

Nachdem in eine eiserne Bratmaschine, in der Form einer Tonne, an beiden Seiten in die Röhren viel Kohlen-, Holz- oder Torf-Feuer gelegt ist, hängt man den Braten hinein und läßt ihn, bei sehr fleißigem Begießen, mit dem sich darunter befindenden Fette gewöhnlich vier Stunden braten. Das fleißige Begießen ist eine Hauptsache, da das Fleisch sonst trocken wird.

Hat man nun nicht hinreichend Sauce, so gießt man zu dem Fond des Bratens, nachdem man von demselben das Fett abgenommen, noch etwa vorhandene Jus und giebt diese Sauce in einer Saucière beim Braten herum, den man vom Papier und den Fettstückchen befreit und auf einer Schüssel anrichtet.

355. Rindsbraten

auf andere Art.

Butter oder Fett. Das dicke Rippenstück, ein Würbebratenstück oder das Schwanzstück von einem vier bis fünf Tage zuvor geschlachteten jungen Ochsen legt man in eine Bratpfanne auf vieles, vom Rindfleische abgeschnittenes Fett und gießt einige Tassen Wasser darunter, weil der Braten erst, nachdem er einige Zeit gebraten hat, zum Begießen Sauce bekommt. Nach einer Stunde wird das Fleisch gehörig gesalzen und bei fleißigem Begießen in drei, vier bis fünf Stunden gar gebraten. Die Sauce wird, wie oben gesagt, vom Fette befreit und mit noch so viel Jus vermischt, als nöthig ist.

Den Rindsbraten kann man auf dieselbe Weise auch in einem Brattopfe braten, auf dessen Deckel man dann Kohlen legt.

Anmerk. Ist das Fleisch nicht alt geschlachtet, so klopft man den Braten tüchtig mit einem hölzernen Schläger. Doch ist es besser, wenn das Fleisch von Natur zart ist, denn es verliert an Saft, wenn es geklopft werden muß. Nimmt man Butter, so wird dieselbe, bevor der Braten hineingelegt wird, braun gebraten.

356. Kalbsbraten.

$\frac{1}{2}$ A Butter. Von einem fetten Kalbe, welches wenigstens drei Suppenfett. bis vier Tage zuvor geschlachtet und an einem kühlen Jus. Orte oder in einem Eiskeller gehangen hat, wird die Salz. Keule, von der der Beinknochen und das Nierenstück abgehauen, fünf Minuten mit einem hölzernen Schläger geklopft, abgehäutet, an der obern Seite mit feingeschnittenem Lufspeck recht dicht gespickt, wie der Rindsbraten

N^o 354 mit Speckscheiben oder abgeschnittenem Fette von Kalb- oder Rindfleisch belegt, mit Papier umwunden und am Spieße in der Bratmaschine in zwei bis drittehalb Stunden bei fleißigem Begießen gebraten.

Man giebt die Butter, ohne dieselbe vorher braun zu machen, in die Pfanne. Man kann dann dem Braten mehr Hitze bieten, ohne gleich Rücksicht auf das Zebraunwerden der Sauce zu nehmen; denn der Kalbsbraten wird am besten, wenn er gleich viel Hitze hat und niemals, so lange er in der Maschine ist, aus dem Braten kommt.

Man kann auch statt der Butter frisch abgelöstes Suppenfett nehmen.

Der Kalbsbraten wird erst, wenn er halb gar ist, gehörig gesalzen.

Die unter dem Braten befindliche Sauce wird vom Fette befreit, mit brauner Jus vermehrt, durch ein Sieb gegossen und beim Braten in einer Saucière angerichtet.

Anmerk. Man darf nicht versäumen, die Butter zu diesem Braten vorher vom Salze zu befreien und auszuwaschen, da dadurch die Sauce an Geschmack gewinnt.

357. Kalbsbraten

auf andere Art.

1/2 lb Butter.
Suppenfett.
Jus.
Salz.

Die Keule, das Nierenstück oder die Brust von einem alt-geschlachteten Kalbe wird, nachdem sie gewaschen, wie oben gesagt, von den überflüssigen Knochen befreit, geklopft, gehäutet und gespickt und nun in eine Bratpfanne mit ausgewaschener Butter oder frischem Suppenfett gelegt. Das Fleisch muß bei starker Hitze,

vorzüglich aber von oben und bei fleißigem Begießen, zwei bis drei Stunden braten, und wird erst, schon halbgar, mit dem nöthigen Salze bestreut.

358. Hammelbraten.

$\frac{1}{4}$ A Butter.
Zwiebeln.
Salz.

Eine Hammelkeule, welche drei bis vier Tage in Zugluft oder im Eiskeller gehangen, wird, nachdem sie mit kaltem Wasser abgewaschen, mit einem hölzernen Schläger drei Minuten geklopft, gehäutet, von den überflüssigen Fetttheilen befreit und auf diese abgeschnittenen Fetttheile in eine Bratpfanne gelegt, worin man noch einen Theil braun gemachte Butter und einige Tassen voll Wasser, nebst Salz gegeben.

Im Anfange giebt man diesem Braten nicht zuviel Hitze, da das Hammelfleisch, wenn es nicht mit wenig Hitze und etwas Wasser in's Braten gebracht wird, eine zähe Haut bekommt; nach einer halben Stunde verstärkt man die Hitze und läßt, bei fleißigem Begießen, die Keule in anderthalb bis zwei Stunden hellbraun und mürbe braten.

Die Sauce befreit man vom Fett und gießt sie beim Anrichten durch ein Sieb.

Man kann zu dem Hammelbraten auch einige Zehen Knoblauch oder Zwiebeln in die Pfanne legen.

359. Lammbraten.

$\frac{1}{4}$ A Butter.
Jus.
Salz.

Der Lammbraten wird wie der Hammelbraten behandelt und gebraten; doch wird ersterer weniger geklopft und ist in einer bis anderthalb Stunden gar.

Man kann den Lammbraten sowohl, wie den Hammelbraten auch in einem Brattopfe auf dieselbe Weise, zuerst mit etwas Wasser, gar machen.

360. Lammbraten
als Wild zubereitet.

Marinade
N^o 171.

Butter.

Speck.

$\frac{1}{4}$ R. Rahm.

Salz.

Man nimmt hierzu von einem jungen, gut geweideten Lamm die beiden Keulen, noch mit dem Rücken daran, klopft sie einige Minuten, löst die Haut und alles Fett davon und legt sie 24 Stunden in eine Marinade, wie beim Wild-Ragout N^o 64 angegeben. Will man das Fleisch nun braten, so wird es mit Luftspeck recht fein und voll gespickt, in eine Bratpfanne mit brauner Butter gelegt, mit saurem, recht fettem Rahm übergossen und, bei fleißigem Begießen, in einer bis anderthalb Stunde hellbraun und mürbe gebraten.

Die Sauce gießt man durch ein Haarsieb und richtet sie beim Braten an.

361. Schweinsbraten.

Marinade

N^o 171.

$\frac{1}{4}$ R. Butter.

Jus.

Salz.

Hierzu nimmt man die Keule von einem nicht zu kleinen Schweine, schneidet die Schwarte mit einem scharfen Messer streifenweise oder carrirt, nicht zu tief ein, oder löst dieselbe auch ganz herunter und reibt die Keule tüchtig mit Salz ein.

Nach 48 Stunden wird die Keule aus der Pöckel genommen, von dem etwa noch darauf liegenden Salze befreit und in die, in einem irdenen Topfe befindliche Marinade N^o 171 gelegt, wozu man eine Flasche Weißwein gegeben und worin man sie, bei öfterm Umwenden, einige Tage liegen läßt.

Will man die Keule nun braten, macht man Butter in einer Pfanne braun, legt die Keule hinein, läßt sie an beiden Seiten braun werden, gießt von der Marinade

darunter und läßt sie, bei fleißigem Begießen, in zwei bis drei Stunden mürbe braten.

Giebt man den Schweinsbraten nicht zum Gemüse, sondern als Braten mit Salat, so reicht man eine piquante Sauce № 165, 166 oder auch die Senf-Sauce 150 dazu herum.

362. Schweinsbraten

auf andere Art.

Salz.

$\frac{1}{4}$ lb Butter.

12 Nelken.

Jus.

Will man die Keule vom Schweine nicht mariniren, so salzt man dieselbe recht stark, läßt sie in dieser Salz-Pöckel vier bis sechs Tage liegen, wäscht sie dann ab und stellt sie in einem Brattopfe oder einer Bratpfanne mit braun gemachter Butter und einer Kanne kaltem Wasser in einen heißen Ofen. Mit der sich darunter befindlichen Brühe muß der Braten fleißig begossen werden; ist die Brühe jedoch zu früh verkocht, giebt man immer noch ein wenig Wasser nach.

Eine Stunde vor dem Garsein nimmt man die Keule aus der Pfanne, macht in die Schwarte beliebige carreau- oder streifenweise Einschnitte und läßt den Braten nun, wenn das Wasser abgekocht ist, hellbraun braten.

Man giebt Salat oder Compot dabei.

Je nachdem die Keule klein oder groß ist, sind zum Braten derselben drei bis vier Stunden erforderlich.

363. Puter = Braten.

$\frac{1}{2}$ lb Butter.

Speck.

Jus.

Salz.

Man läßt den Puter, nachdem er gerupft und gesengt, wenigstens vier Tage im Keller oder in kühler Zugluft hängen, nimmt ihn dann vorsichtig aus, zieht den Kropf behutsam heraus, damit die Haut desselben

nicht verletzt wird, legt den Puter eine Viertelstunde in kaltes Wasser, wäscht ihn sauber und trocknet ihn. Nachdem man ihn mit ein wenig Salz ausgerieben hat, spickt man ihn auf Brust und Schenkel gehörig mit feinem Lutspeck, füllt den Kropf mit der unten folgenden Farce, legt Speckscheiben über den Puter, damit das Fleisch recht saftig bleibt, bindet Papier über Brust, Kropf und Schenkel, legt den Puter mit kalter Butter in einen Brattopf und brät denselben bei fleißigem Begießen in einer bis drei Stunden, je nachdem er jung oder alt ist, gar.

Fülle zum Kropf des Puters.

Man rührt $\frac{1}{2}$ A Butter mit 2 Eiweiß und 8 Eigelb zu Sahne, giebt $\frac{1}{2}$ A geriebenes Weißbrod, 4 Loth Zucker, 2 Loth in Würfel geschnittene Succade, 2 Loth gereinigte Corinthen, $\frac{1}{4}$ Muskatnuß, 2 Glas Weißwein und etwas Salz dazu, rührt Alles recht locker durcheinander und füllt diese Farce in den Kropf des Puters. Auch kann man noch etwas Rosentwasser und einige Loth gestoßene Mandeln dazu geben.

364. Junge Enten zu braten.

Butter.
Jus.
Soya.
Salz.

Nachdem die Enten, wie bei № 102 gesagt, gereinigt, nimmt man dieselben aus, wäscht sie recht sauber und legt sie eine Viertelstunde in kaltes Wasser. Dann werden sie mit ein wenig Salz ausgerieben, einige Zwiebeln hinein gesteckt, in einen Brattopf in braun gemachte Butter, zu der man gleich etwas braune Jus gegeben, gelegt und sehr gelinde, bei öfterm Begießen, in anderthalb bis zwei Stunden, je nachdem die Enten

jung oder alt sind, gar gebraten. Die Enten müssen mehr schmoren als braten.

Hat man keine Jus, so giebt man etwas Soya zu den Enten und ist hierdurch dann schon mit für das Braunwerden derselben gesorgt.

Der Braten wird gleich von Anfang an schon mit kräftiger Feuchtigkeit unterhalten, so daß die Haut nicht zähe und hart werden kann, was beim Zerlegen sehr hinderlich ist.

Das Fett wird von der Sauce genommen, diese durch ein Sieb gegossen und zu den Enten angerichtet.

365. Rücken (Junge Hühner) zu braten.

Butter.

Speck.

Rahm.

Jus.

Salz.

Die fetten jungen Hühner werden geschlachtet, trocken gerupft, über hellem Strohfeuer gesengt, mit warmem Wasser und Roggenmehl abgerieben, mit kaltem Wasser gewaschen, mit einem saubern Tuche getrocknet und 24 Stunden in den Keller gehangen. Will man die Hühner nun braten, so schneidet man die Beine und den Hals davon, löst die Haut vom Kropfe, zieht denselben vorsichtig und ganz heraus, macht unten einen Einschnitt, nimmt das Eingeweide, ohne dasselbe zu verletzen, behutsam heraus und wäscht nun mit einem saubern Tuche, welches in kaltes Wasser getaucht ist, die Hühner recht schnell aus, weil sie durch vieles Waschen, wenn die Hühner zum Braten bestimmt sind, sehr an Geschmack verlieren und dieselben, wenn man sie zu früh wäscht oder sogar in Wasser legt, außerdem noch eine rothe Farbe erhalten.

Nachdem man die Hühner nun mit einigen Prisen Salz ausgerieben, Flügel und Beine aufgebogen und, wenn es nöthig, den Brustknochen eingedrückt, spickt man sie auf Schenkel und Brust recht voll mit fein-

geschnittenem Luftspeck, macht Butter in einem Brat-
topfe oder einer Tortenpfanne hellbraun, legt die Hüh-
ner hinein und brät dieselben, bei fleißigem Begießen,
von oben durch viel, von unten durch sehr wenig Hitze,
in einer Viertel- bis halben Stunde hellbraun.

Die Hühner müssen in kurzer Zeit bei starker Hitze
nur eben gar gebraten werden, weil sie dann zart und
saftig sind. Kann man die Rücken nicht gleich anrich-
ten, so legt man sie in einem warm gemachten irdenen
Topf auf einander, gießt die Braten-Sauce, welche
man mit etwas Bouillon oder saurem Rahm von der
Pfanne losgekocht hat, darüber und bewahrt sie bis
zum Anrichten an einem warmen Orte recht fest
zugedeckt.

365. Tauben zu braten.

Butter.
Speck.
Salz.
Nachdem die jungen Tauben Tags zuvor geschlachtet,
gerupft, auf hellem Strohfeuer gesengt und dann gehörig
gewaschen und gereinigt sind, macht man mit dem
Finger durch die Halsöffnung das Eingeweide rund
herum los, zieht dasselbe durch eine kleine, unten ge-
machte Oeffnung behutsam heraus, legt die Tauben
einen Augenblick in kaltes Wasser, trocknet sie, reibt sie
mit Salz und wenigem Pfeffer aus, drückt den Brust-
knochen ein wenig ein und giebt den Tauben damit
die gehörige Form.

Nun bindet man auf die Brust der Tauben eine
Speckscheibe und darüber noch ein Weintraubenblatt
und brät sie in Butter, bei öfterm Begießen, in einer
Tortenpfanne in einer halben Stunde gar.

Will man die Tauben nicht gleich anrichten, so
stellt man dieselben, wie bei N^o 365 gesagt, in einem
irdenen Topfe, mit der Braten-Jus einstweilen warm.

Man giebt bei den Tauben Compots von Obst, Prünellen oder Stachelbeeren, auch Kartoffeln.

367. Rehbraten.

Das Fleisch von Reh- oder Dammwild darf weder zu frisch noch zu alt zum Braten genommen werden.

Das Zimmer vom Reh ist am zartesten.

Man nimmt nun zum Braten ein Rehzimmer oder eine Keule, befreit es von den überflüssigen Knochen, Sehnen und Häuten, spickt dasselbe mit frischem Lustspeck, schlägt ein in Essig getauchtes Tuch herum, welches man noch einmal mit Essig befeuchtet, und läßt das Fleisch 24 Stunden darin im Keller liegen.

In einer Bratpfanne macht man nun Butter hellbraun, legt Scheiben Schinken auf den Boden der Pfanne und das zu bratende Wild darauf. Hat dies bei öfterm Begießen eine halbe Stunde gebraten, bestreut man es erst mit dem gehörigen Salze, gießt $\frac{1}{4}$ Kanne sauren Rahm darüber und fährt fort den Braten, bei vieler Hitze von oben, recht fleißig zu begießen.

Ein Reh- oder Hirsch-Zimmer kann in einer halben bis ganzen und eine Keule in anderthalb bis zwei Stunden, je nachdem das Fleisch von einem jüngeren oder älteren Thiere ist, gar gebraten sein. Richtet man den Braten an, so gießt man zur Sauce noch ein wenig Jus, befreit sie von dem überflüssigen Fette und gießt sie durch ein Haarsteb in eine Saucière.

368. Hasenbraten.

Der Hase wird, nachdem er abgezogen und mit einem spitzen Messer von allen Häuten befreit ist, so daß nur der Rücken und die Keulen da bleiben, mit

$\frac{3}{8}$ U Butter.

$\frac{1}{8}$ R. Rahm.

1 Citronsaure.

Salz. kaltem Wasser einige Male sehr schnell abgewaschen,
Speck. recht voll mit frischem Luftpöckel bespickt, mit saurem
Rahm, wozu ein Citronensauer oder Essig und ein
wenig Salz gemischt, übergossen und eine oder mehrere
Stunden damit zurückgestellt.

Will man den Hasen in der Maschine braten, so
befestigt man denselben am Spieße, umwickelt ihn mit
Papier und macht ihn, wie beim Rindsbraten N^o 354
gesagt, bei starker Hitze und bei fleißigem Begießen
wo möglich in einer Viertelstunde gar.

Zieht man eine Pfanne oder einen Bratopf vor, so
macht man zuvor die Butter recht braun darin, legt,
wenn dieselbe in vollem Braten ist, den Hasen erst
auf den Rücken hinein, läßt ihn einige Minuten auf
starkem Feuer braten, dreht ihn um, streut Salz darüber,
gießt Rahm darauf und brät ihn, bei starker Hitze von
oben und unter fleißigem Begießen in einer Viertel-
bis halben Stunde gar.

Zu der Sauce giebt man noch Jus, gießt sie durch
ein Sieb und giebt sie zum Braten.

369. Hasenbraten mit Drangen = Sauce.

$\frac{1}{4}$ A Butter. Der Hase wird ganz, wie in N^o 368 gesagt,
1-2 Lth. Mehl. behandelt und in einem Bratopf in braune Butter
 $\frac{1}{4}$ R. Jus. gelegt. Statt des Rahms nimmt man recht kräftige
1 Citronensauer. Jus, Citronensauer und eine in feine Streifen geschnit-
 $\frac{1}{8}$ R. Bur- tene Drangenschale und läßt den Hasen hierin, bei
gunder. fleißigem Begießen, gar dünsten, worauf man ihn
1 Drangen- herausnimmt.
schale.

Salz. Zu der Brühe giebt man nun das in Butter ge-
schwizte Mehl, nebst soviel Jus, als noch zur Sauce
erforderlich ist, läßt dies zehn Minuten kochen, giebt

ein Stück Zucker und den Burgunder daran und kocht die Sauce noch einmal damit auf.

Beim Anrichten gießt man die Sauce durch ein Haarsteb und reicht sie in einer Saucière bei dem Hasen herum.

370. Rebhühner zu braten.

Butter.
Rahm.
Speck.
Salz.
Jus.

Die Rebhühner werden, nachdem sie gerupft, gesengt, ausgenommen, fünf Minuten in kaltem Wasser gelegen und gehörig gereinigt sind, auf Brust und Schenkel mit feinem Lustspeck recht voll gespickt, worauf man noch einige Scheiben Speck über die Brust bindet und dabei zugleich den Hühnern die rechte Form giebt.

Nun werden die Hühner in einem Brattopf in hellbraun gemachte Butter gelegt, gehörig gesalzen, saurer Rahm und Jus darunter gegeben und gelinde, bei fleißigem Begießen, je nachdem die Hühner jung oder alt sind, in einer halben bis ganzen Stunde gar gebraten.

Die Sauce wird durch ein Haarsteb gegossen und mit den Hühnern angerichtet.

S a l a t.

371. Kopf=Salat.

N^o 1.
 6—8 Löff. Del.
 3 Löffel Essig.
 1 Löffel Rothwein.
 6 hartgekochte Eidotter.
 1 roh. Eigelb.
 1 Löffel Senf.
 6 Chalotten.
 Salz.

N^o 2.
 2—4 Lth. Sardellenbutter.
 2 Löffel Soya oder kräftige Bouillon.
 2 Citronsauer.

Der Astatische, Holländische, sowie der gelbe Salat mit rothen Flecken sind gewöhnlich am zartesten, wenn die Köpfe geschlossen und frisch vom Lande geschnitten sind.

Der Salat wird von den äußern Blättern befreit, alles Unsaubere davon genommen, die dicksten Adern aus den gelben Blättern gezogen, der innere Kopf in vier Theile geschnitten und recht sauber in Brunnenwasser abgewaschen, jedoch nicht eher, als man denselben anrichtet; worauf man denselben in einen dazu bestimmten Blech=Emmer oder in eine Serviette giebt und ihn darin so lange schwenkt, bis alles Wasser heraus ist.

Die Sauce zum Salat wird schon einige Stunden vor dem Anrichten in der Küche auf folgende Weise bereitet.

Die hartgekochten und das rohe Eigelb werden zusammen recht fein gerieben, das frische, feinste Provence=Del, nebst dem sehr scharfen Kräuter= oder Bordeauxer Essig bei fortwährendem Rühren langsam dazu gegeben