

8. Hasenbraten.

Nachdem dem Hasen das Fell abgezogen ist, wird er gehäutet, dann die Vorderblätter, die Dünnungen bis zur Hälfte der Rippen und der Kopf abgehauen. Hierauf wäscht man ihn rein ab, häutet und spickt ihn recht dicht und zierlich. Er wird, wenn er mit 1 Eßlöffel Salz und $\frac{1}{4} - \frac{1}{2}$ Pfund heißer Butter in die Pfanne gelegt ist, mit $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne eine halbe bis eine Stunde scharf gebraten und sehr fleißig begossen. Für einen kleinen Haushalt thut man gut, aus
5 einem Hasen 2 Mahlzeiten zu bereiten; der Rücken des Hasen braucht nur $\frac{1}{2}$ Stunde zum Braten, während die Läufe $\frac{3}{4}$ Stunden bis 1 Stunde braten, um weich zu werden. Es ist daher auch praktisch, wenn man den ganzen Hasen verwenden will, das Hinterteil desselben etwas früher in die Pfanne zu legen. Der Rücken wird sonst leicht trocken. Man giebt gern Rotkohl oder Sauerkraut und Apfelmus mit dem Hasen. Hasen hat man vom August bis Januar.
(152 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap247.html>