Siebente Abteilung. Vom Wild und wildem Geflügel

Anmerkung: Alles Wild, besonders wildes Geflügel, muß abhängen. Im Sommer bewahrt man es auf Eis oder im kalten Keller. Alle Rezepte sind nach Möglichkeit für einen kleinen Haushalt von 3 Personen berechnet.

*

Maria Ludolfs

1. Gebratener Rehrücken.

Der etwa 5 Pfund wiegende Rehrücken wird rasch mit lauem Wasser und einem seinen Tuch abgerieben, enthäutet und dann die Rippen an beiden Seiten zurecht gestutzt. Man spickt den Rücken sehr gleichmäßig mit gesalzenem Speck, legt auch unier die Filets eine Speckscheibe, da diese sonst trocken werden und brät den Rücken in etwa ½ Stunde im Ofen in 250 Gramm Butter unter Begießen und löffelweiser Zuthat von ¼ Liter saurer Sahne und wenn nötig einigen Löffeln Wasser, saftig. – Man verrührt die Sauce zuletzt mit etwas gelöstem Kartoffelmehl. Rehwild ist stets ein teurer Braten. Der Preis beträgt auf dem Lande etwa 1,20 Mark, in der Stadt bis 2,50 Mark pro Pfund. Zudem braucht Wild viel Butter. Hirschbraten ist billiger als Reh, aber nicht so zart. Im März, April hat das Wild Schonzeit, ist also nicht im Handel zu haben.
(176 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap240.html

classtests.com