

Hirsch-Lenden gespickt und gebraten. Filets de cerf piqués à la broche.

Diese Lenden werden rein abgehäutet und fein gespickt; hernach an ein kleines Spießchen gesteckt, damit auf den Bratspieß gebunden, gesalzen und schnell gebraten; darunter wird eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose angerichtet. Die Lenden können auch einige Tage gebeizt werden. Uebrigens unterliegen sie fast allen Bereitungsarten der Rindsleude.

Gehackte Hirsch-Schnitten. Fricadeles de cerf.

Einige Pfund derbes zartes Fleisch und reichlich halb so viel frischer oder auch guter geräucherter Speck werden aus aller Haut und Nerven geschabt, Salz, Pfeffer, feine Würze, etwas gestoßene Lorbeerblätter und feiner Thimian dazu gefügt und fein gewiegt; dann wie die gehackten Kalbs-Schnitten beendat. Gehackte-Schnitten von Wildschwein, Reh und Hasen werden ebenso bereitet.

Braun eingemachtes Hirsch-Fleisch. Civet de cerf.

Ohngefähr vier Pfund Brust oder Hals werden in zwei Fingerbreite Stückchen gehackt und geschnitten, mit Wasser zum Feuer gesetzt und rein verschaumt; dann Salz, Pfeffer, vier Gewürznägeln, zwei Lorbeerblätter, etwas Thimian, ein Strauß Petersilie, zwei Zwiebeln, die Schale einer Citrone und eine Viertelkanne Weinessig dazu gefügt, zugedeckt und drei Vierteltheile weich gekocht; dann wird in sechs Loth ausgelassenem Speck oder Butter zwei volle Eßlöffel Mehl, benebst einem halben Theelöffel gestoßenen Zucker recht langsam schön dunkelbraun geröstet, kalt gerührt, mit der Brühe aufgelöst und aufgefüllt, angekocht und langsam fortgekocht; das Fleisch wird unterdessen frisch zugeschnitten, in ein andres Kasserol gelegt und die Brühe durch ein feines Sieb oder Haartuch darüber gegossen; so wird dann das Fleisch zugedeckt, vollends ganz langsam weich gekocht und Schaum und Fett dabei rein abgenommen; sollte die Sose nicht dicke genug seyn, so müßte sie endlich allein eingekocht werden; hernach wird es angerichtet und in Butter gebratne Erdäpfel darum gelegt oder zur Seite gegeben. Es können auch Pfeffer-Gurken, in Scheibchen geschnitten, oder Kapern zuletzt dazu gethan werden, ohne es ferner kochen zu lassen.

Geblättert-Eingemachtes von Hirsch. Emincé de cerf.

Dieses wird dem vom Schöps ähnlich zubereitet; Pfeffer-Italiensche- oder Gehackte-Sosen werden vorzüglich dazu angewendet.