

Junge Haasenteulen in Papierwickeln. Cuisses de levrauts en papillotes.

Die zarten Keulchen von jungen Haasen werden bis zum Knie ausgelöst und nach Belieben mit Speck durchzogen; dann in Papierwickel-Kräutern eine halbe Stunde gedämpft. Uebrigens werden sie wie die Kalbsrippen in Papierwickeln beendet.

Junger Haase gebraten. Levraut à la broche.

Zum Braten sollen die Haasen unterm Jahr seyn. Die Vorder- so wie die Hinterfüße werden halb weggehakt, das Fell abgestreift, die Knochen in der Mitte der Keulen gebrochen, Lunge und Leber heraus genommen, der Kopf sammt Hals an den Schultern weggeschnitten, die Schulterbeine unter die Brust gelegt und geheftet, oder in kleine Oeffnungen zwischen die Rippen gesteckt, mit dem flachen Hackmesser leicht auf den Rücken geschlagen, um die Brust niederzudrücken, bis an die Schultern rein gehäutet und fein gespickt; dann von guter Form an den Bratspieß befestiget, mit Salz bestreut, und nach seiner Größe eine halbe oder drei Viertelstunde, unter fleißigem Begießen mit Butter gebraten. Eine starke braune Brühe oder Pfeffer-Sose wird darunter gegeben. — Auf französische Art wird der Haase nicht abgehäutet, sondern über starke Blut gehalten, so daß die Haut straff wird, dann mit dem reinen Haasenblut überstrichen und so fein gespickt oder mit Speckplatten überlegt. Auch wird die Pfeffer-Sose mit Blut legirt; oder es wird die Leber, nachdem die Galle davon genommen ist, fein gestoßen, in ein wenig Butter geschwist, mit Pfeffer-Sose vermischt, durch ein Haartuch gerieben, und darunter angerichtet. — Bei alten Haasen ist es sehr gebräuchlich, daß die Schultern weggelöst, und der Bauch weggehakt werden; auch werden diese, um sie mürbe zu machen, gerne erst einige Tage in die Essigbeize gelegt.

Junger Haase gebraten englisch. Levraut à l'Anglaise.

Ein junger zarter Haase wird, ganz wie er ist, abgestreift; die Klauen an allen vier Füßen, so wie die Ohren, werden daran gelassen, letztere gebrüht und alles wohl gereiniget; in den Bauch wird eine kleine Oeffnung gemacht, Lunge, Leber und das Blut heraus genommen, die Galle von der Leber gethan und diese fein gehakt, ein kleiner abgetrockneter Semmelteig mit Rahm gemacht, so viel als es Leber ist dazu gethan und zusammen fein gestoßen, dann einen dritten Theil trockne Butter, vier Eierdotter, Salz, Pfeffer, feines Gewürz und ein wenig feine Salbei dazu gefügt und nach und nach alles fein darunter gemischt; hernach eine große Zwiebel klein würflicht geschnitten, in Butter weiß geschwist,