bis daß sie schwindet, und, wenn sie kalt ist, unter die Fülle gerührt; es kann auch etwas Haasenblut darunter gemengt werden; übrigens muß die Fülle eine feine Bindung haben. Mit dieser Fülle wird der Haase gefüllt, der Bauch zugenähet, die Keulenknochen in der Mitte gebrochen, die Hinterfüße unter sich unter den Bauch, und die Vorderfüße unter die Brust gelegt und angeheftet, und dem Kopf und dem ganzen Haasen die Richtung, als wenn er im Lager läge, gegeben. In dieser Richtung wird er an den Spieß gelegt, gesalzen, mit Speckplatten überdeckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und eine Stunde gebraten. Vor dem Anrichten wird das Papier und der Speck weggenommen, mit zerlassener Butter beträufelt und gefärbt, ein wenig starke Brühe darunter, und eine Sosenschale voll Johannsbeer-Sulze daneben gegeben.

Haasen-Schnitten mit kleinen Zwiebeln. Lièvre aux petites ognons.

Von einem frisch gebratnen Haasen werden die Muskeln im Ganzen ausgelöst, in gleichgroße länglichte Stückchen geschnitten, und auf die Schüssel hübsch angerichtet; darüber wird eine eingekochte kräftige braune Sose gegossen, kleine glasürte Zwiebeln darauf gestreut, und mit Semmelkrusten bekränzt. So kann auch eine Gehackte- oder Italiensche-Sose darüber gegossen werden.

Haase mit sauern Rahm. Lièvre à la crême aigre.

Der Haase wird gespickt und frisch oder gebeitzt genommen, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas gepulverten Lorbeerblättern bestreut, am Spieß, oder über hölzerne Riegel gelegt, in der Röhre gebraten und währenddem mit gutem sauern Rahm begossen. Der Satz wird abgefettet, und nebst etwas brauner Brühe und Glasur bis auf einige Anrichtlöffelvoll dicklicher Brühe eingekocht, mit Citronsaft gehoben, durch ein Haartuch gerungen und unter den Haasen gegeben. Statt des Citronsafts kann anfänglich ein Anrichtlöffelvoll Weinessig, so wie nach Belieben auch einige Schalotten, feingeschnitten, zu dem Rahm gefügt und der Haase damit begossen werden. Soll der Haase als Eingemachtes dienen, so wird er wie vorhergehend zerschnitten und angerichtet; der Saft mit brauner Sose verdickt und vermehrt, durchgewunden, erhitzt und darüber gegossen. Semmelkrusten werden darum gelegt.

Haase mit Kraus-Kohl. Lièvre aux choux frisés.

Der Haase wird gespickt, gebraten und wie vorhergehend zerschnitten; auf die Schüssel erst ein wenig Kohl gethan, der Haase im Kranz zierlich darum gelegt, der übrige Kohl gehäuft in die

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/253 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG