

und ein Glas weißer Wein hinzugefügt und bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, nachdem das Fleisch dazu gethan und heiß gemacht, ohne kochen zu lassen, und in ein Reiskasserol, oder auf eine Schüssel angerichtet und mit Semmelkrusten bekränzt.

### Haasen-Gehäck. Hachis de lièvre.

### Haasen-Mus. Purée de lièvre.

Werden beide denen von Reh ähnlich bereitet.

### Kuchen von Haasen-Gehäck. Gâteau de hachis de lièvre.

Wird ganz dem Kuchen von Kalbs- oder Schöps-Gehäck ähnlich bereitet.

### Haasen-Würste. Boudins de lièvre.

Von einem Haasen oder vier Keulen wird das Fleisch aus allen Häuten und Nerven geschabt und nebst der Leber, wovon die Galle genommen ist, fein geschnitten, gestoßen und durch ein Sieb gestrichen; eben so viel ausgetrockneter Semmelteig, wo die Semmel in Fleischbrühe geweicht worden ist, darunter gestoßen; dann eben so viel gehacktes, feingeschnittenes, gestoßenes und durch ein Sieb gestrichenes Kalbsente, oder frische trockne Butter darunter gestoßen, und gut gebunden, vier bis sechs Eßlöffelvoll Haasenblut darunter gemischt, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, und in Butter geschwikte feine Kräuter, so wie auch nach und nach ein ganzes Ei und zwei bis drei Eierdotter darunter gestoßen und alles genau verbunden; dann mit einem Klößchen eine Probe gemacht und gesehen, ob die Fülle die richtige Bindung habe, sonst nachgeholfen; hernach den Tisch mit Mehl bestreut, fünf bis sechs Zoll lange und reichlich ein und einen halben Zoll dicke Würste ausgerollt, diese in kochende Fleischbrühe gethan und ganz und gar langsam gar kochen lassen, dann so angerichtet, glasürt und ein Fleischsaft von Wild darunter gegeben; oder kalt werden lassen, in zerlassener Butter umgewendet, mit Semmel belegt, und vor dem Anrichten zu schöner Farbe auf dem Rost gebraten und eben auch ein Fleischsaft von Wild darunter gegossen. Diese Würste können auch ohne Leber und ohne Blut bereitet werden.

### Haasen-Kuchen. Gâteau de lièvre.

Die zwei Rücken-Muskeln von einem starken aber zarten Haasen werden, nachdem sie rein gehäutet sind, mit Speck durchzogen, in Thalerdicke Scheibchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägeln und feinen Kräutern überstreut, mit ein wenig Wein-