Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 103 (1977)

Heft: 44

Artikel: Hirsch auf Toast ; Perlhuhn gefüllt mit Farnkraut ; Wilder Waldameisenpfeffer ; Murmelicrème

Autor: Fehr, René

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-619714

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hirsch auf Toast

für 4 Personen

2 mittlere Hirsche
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Scheiben Rückenspeck
(5 mm dick, 120×120 cm)
3 kg Salbeiblätter
28 Esslöffel Oel
4 kg Butter
4 Scheiben Toastbrot
20 g Butter
2 Hühnerleberchen

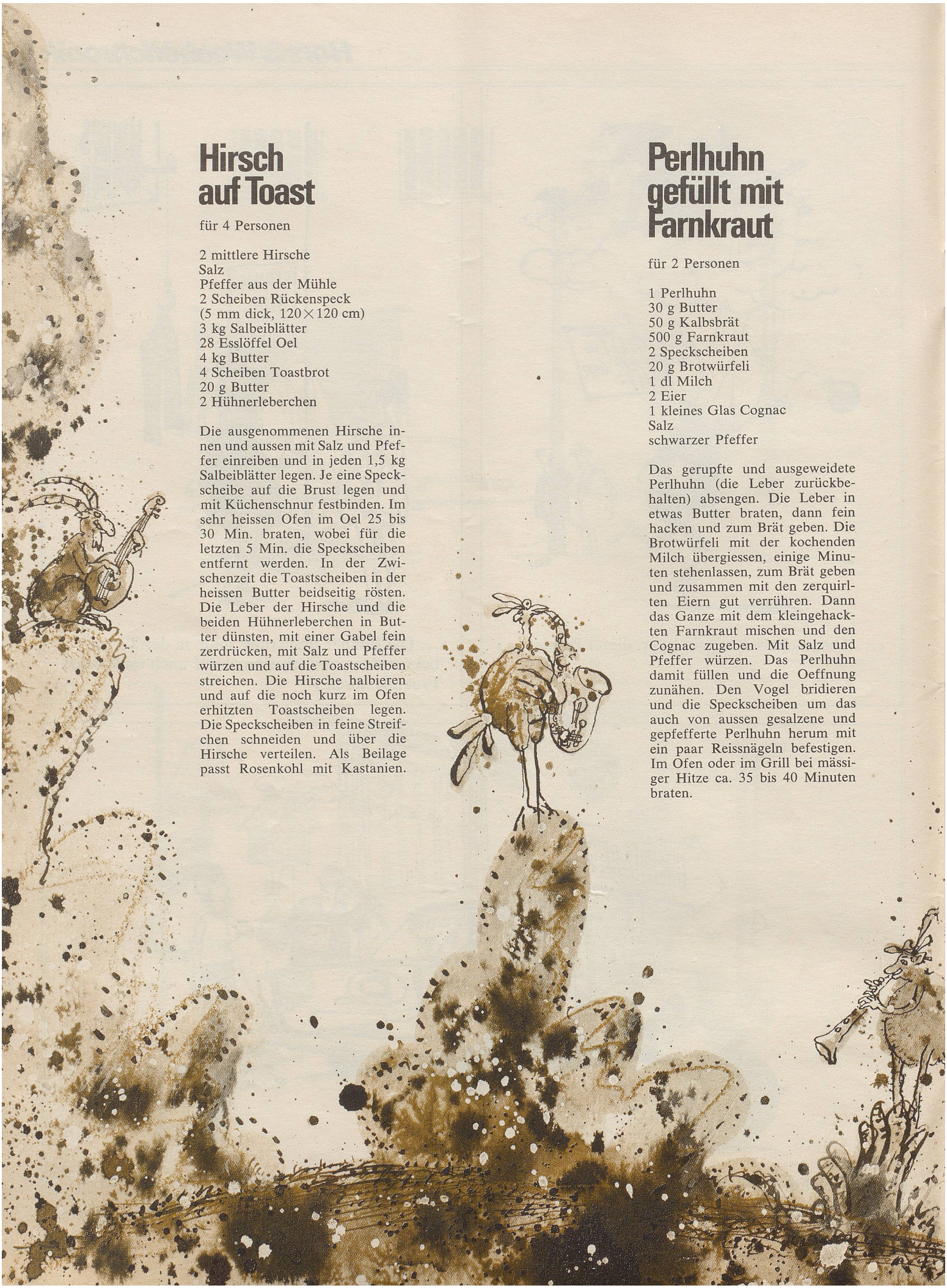
Die ausgenommenen Hirsche innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben und in jeden 1,5 kg Salbeiblätter legen. Je eine Speckscheibe auf die Brust legen und mit Küchenschnur festbinden. Im sehr heissen Ofen im Oel 25 bis 30 Min. braten, wobei für die letzten 5 Min. die Speckscheiben entfernt werden. In der Zwischenzeit die Toastscheiben in der heissen Butter beidseitig rösten. Die Leber der Hirsche und die beiden Hühnerleberchen in Butter dünsten, mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Toastscheiben streichen. Die Hirsche halbieren und auf die noch kurz im Ofen erhitzten Toastscheiben legen. Die Speckscheiben in feine Streifchen schneiden und über die Hirsche verteilen. Als Beilage passt Rosenkohl mit Kastanien.

Perlhuhn gefüllt mit Farnkraut

für 2 Personen

1 Perlhuhn
30 g Butter
50 g Kalbsbrät
500 g Farnkraut
2 Speckscheiben
20 g Brotwürfeli
1 dl Milch
2 Eier
1 kleines Glas Cognac
Salz
schwarzer Pfeffer

Das gerupfte und ausgeweidete Perlhuhn (die Leber zurückbehalten) absengen. Die Leber in etwas Butter braten, dann fein hacken und zum Brät geben. Die Brotwürfeli mit der kochenden Milch übergiessen, einige Minuten stehenlassen, zum Brät geben und zusammen mit den zerquirlten Eiern gut verrühren. Dann das Ganze mit dem kleingehackten Farnkraut mischen und den Cognac zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Perlhuhn damit füllen und die Oeffnung zunähen. Den Vogel bridieren und die Speckscheiben um das auch von aussen gesalzene und gepfefferte Perlhuhn herum mit ein paar Reissnägeln befestigen. Im Ofen oder im Grill bei mässiger Hitze ca. 35 bis 40 Minuten braten.



Wilder Waldameisen-pfeffer

für 4 Personen

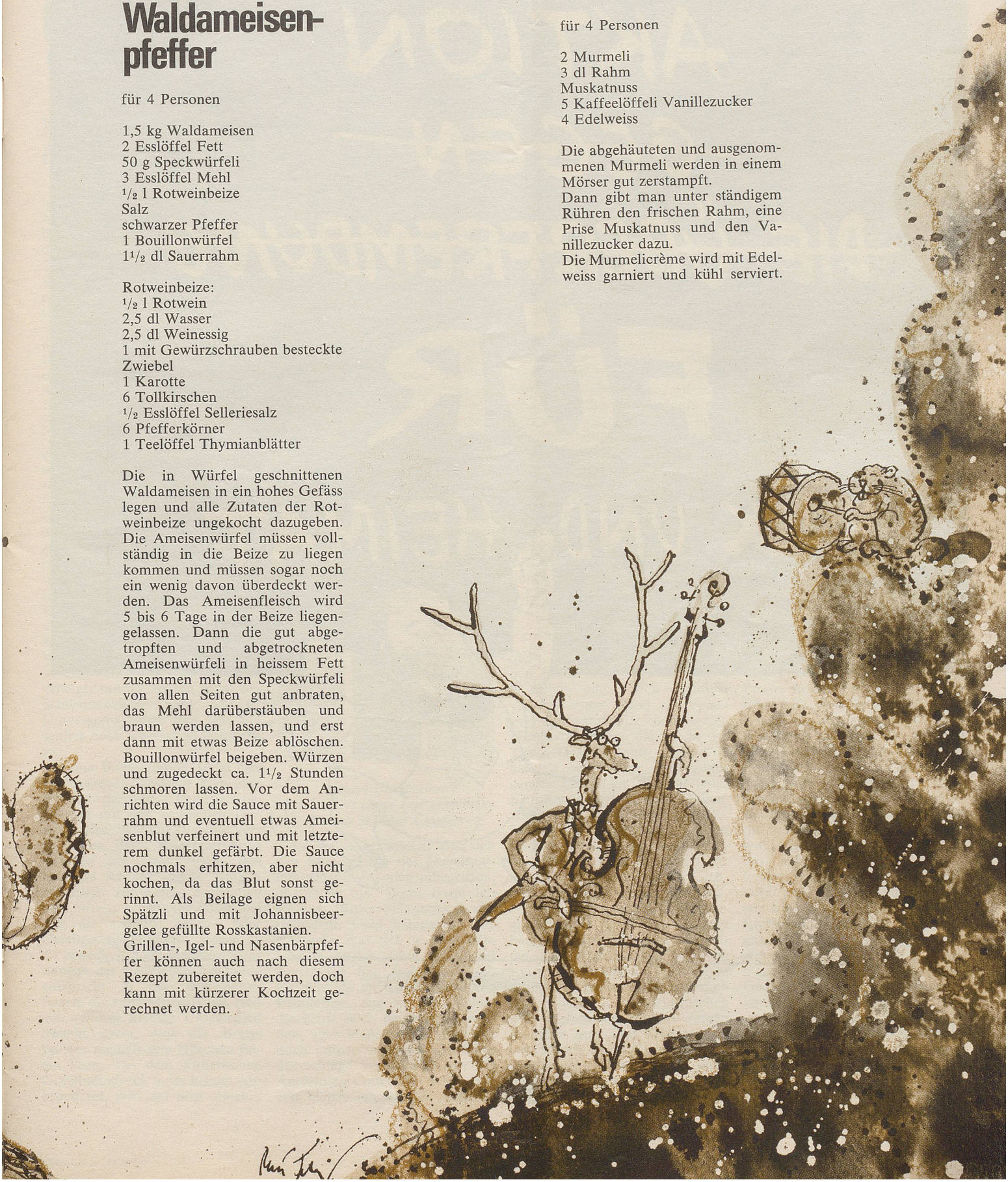
1,5 kg Waldameisen
2 Esslöffel Fett
50 g Speckwürfeli
3 Esslöffel Mehl
1/2 l Rotweinbeize
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Bouillonwürfel
1 1/2 dl Sauerrahm

Rotweinbeize:
1/2 l Rotwein
2,5 dl Wasser
2,5 dl Weinessig
1 mit Gewürzschrauben besteckte Zwiebel
1 Karotte
6 Tollkirschen
1/2 Esslöffel Selleriesalz
6 Pfefferkörner
1 Teelöffel Thymianblätter

Die in Würfel geschnittenen Waldameisen in ein hohes Gefäss legen und alle Zutaten der Rotweinbeize ungekocht dazugeben. Die Ameisenwürfel müssen vollständig in die Beize zu liegen kommen und müssen sogar noch ein wenig davon überdeckt werden. Das Ameisenfleisch wird 5 bis 6 Tage in der Beize liegengelassen. Dann die gut abgetropften und abgetrockneten Ameisenwürfeli in heissem Fett zusammen mit den Speckwürfeli von allen Seiten gut anbraten, das Mehl darüberstäuben und braun werden lassen, und erst dann mit etwas Beize ablöschen. Bouillonwürfel beigeben. Würzen und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit Sauerrahm und eventuell etwas Ameisenblut verfeinert und mit letzterem dunkel gefärbt. Die Sauce nochmals erhitzen, aber nicht kochen, da das Blut sonst gerinnt. Als Beilage eignen sich Spätzli und mit Johannisbeergelee gefüllte Rosskastanien.
Grillen-, Igel- und Nasenbärpfeffer können auch nach diesem Rezept zubereitet werden, doch kann mit kürzerer Kochzeit gerechnet werden.

Murmelicrème

für 4 Personen

2 Murmeli
3 dl Rahm
Muskatnuss
5 Kaffeelöffeli Vanillezucker
4 Edelweiss

Die abgehäuteten und ausgenommenen Murmeli werden in einem Mörser gut zerstampft.
Dann gibt man unter ständigem Rühren den frischen Rahm, eine Prise Muskatnuss und den Vanillezucker dazu.
Die Murmelicrème wird mit Edelweiss garniert und kühl serviert.