Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 4 (1928-1929)
Heft: 2

Artikel: Warum nicht Wildbret?
Autor: Michel, H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065015

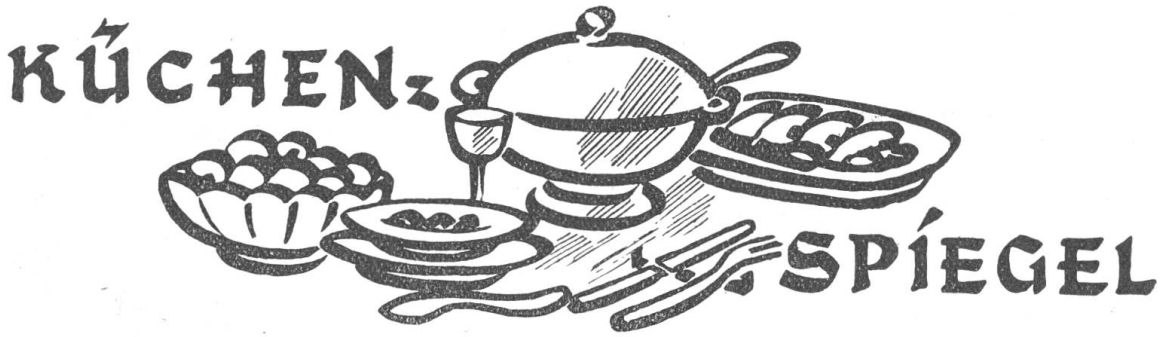
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.12.2025

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



WARUM NICHT WILDBRET?

Von Charles H. Michel, Chef de cuisine im Carlton-Elite Hotel, Zürich

Jetzt im Herbst brauche ich in unserer Hotelküche ebensoviel Wild wie übriges Fleisch. Zum Teil kommt das natürlich daher, weil Wild jetzt Saisonplatte ist. Aber dass Wild in Hotelrestaurants soviel verlangt wird, hat noch einen andern Grund. Die Hausfrau nämlich serviert heutzutage Hasenpfeffer oder eine Rehkeule nur noch selten. Deshalb geht man eben ins Restaurant, wenn man Wild essen will.

Wie oft zerquält sich die Hausfrau den Kopf, was sie morgen oder übermorgen Abwechslungsreiches auf den Tisch bringen könnte. Der ewige Rindsbraten ist allen verleidet, Schweinskotelette kann man auch nicht jeden Tag essen, und manche Fleischspeisen, die man gerne hätte, kommen zu teuer.

Warum machen Sie, verehrte Frau, zur Jagdzeit nicht allwöchentlich einen guten

Hasenpfeffer? Oder wenn Sie etwas ganz Feines auf den Tisch bringen wollen, einen Rehrücken? Hasenpfeffer ist gar nicht so teuer. Sie bezahlen für das kg Fr. 3.40, währenddem Sie für anderes Fleisch mindestens Fr. 4.80 rechnen müssen. Die feineren Stücke vom Wild, der Rücken und die Keule sind natürlich teurer, aber dafür sind sie auch, ganz besonders wenn sie selten genossen werden, ein wahrer Leckerbissen.

Ich las letzthin in einem Buche von alten Bräuchen und habe dabei wieder einmal gesehen, wie ungeheuer viel Wild früher gegessen wurde. Heute hat man so grosse Auswahl an anderem Fleisch, dass die Nachfrage nach Wild sehr klein ist. Das ist allerdings ein Nachteil für eine abwechslungsreiche Küche, denn, dass die Leute sehr gerne Wild essen, sehe ich bei uns im Hotel am besten.

Warum aber erscheint dennoch in der Privatfamilie so selten Wild auf dem Tisch? Weil alles Wild der Köchin viel zu tun gibt. Hasenpfeffer z. B. braucht mehr Arbeit als ein Rindsbraten. Beim Pfeffer kann man es sich zwar etwas erleichtern, indem man ihn fertig gebeizt kauft. Wie ich höre, macht man damit keine schlechten Erfahrungen; dennoch würde ich persönlich das Fleisch zum Pfeffer immer frisch einkaufen, denn niemand gibt mir Gewähr, dass der gebeizte Hasenpfeffer frisch sei. Und frisch sein ist bei Wild alles. Entschliessen Sie sich deshalb, wenn immer möglich, Hasenpfeffer selber einzubeizen.

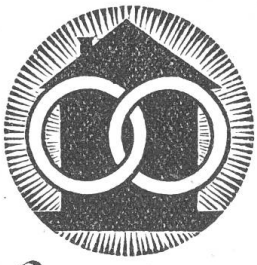
Wissen Sie, wie ich eine gute Beize mache? Ich nehme dazu ⅔ Essig und ⅓ Wein, ausserdem ein wenig Oel und ein kleines Glas Kognak. Der Wein muss selbstverständlich Rotwein sein, und zwar am besten ein schwerer Burgunder oder Veltliner. Sollte er etwas säuerlich sein, so ist das um so besser, denn dann wird der Essig überflüssig. Wichtig sind die verschiedenen Gewürze: Thymian, Lorbeer, Nelken, Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferkörner und Salz. Auch 2—3 Blätter Salbei und einige Blätter von Weintrauben, die Sie bei jedem Comestiblehändler bekommen, gehören dazu. Alle Zutaten werden zusammen aufgekocht und nach dem Erkalten über das Fleisch gegossen. Zum Pfeffer verwendet man gewöhnlich Hals, Brust und Kopf. Sogar den Schlegel kann man dazu verwenden, obschon es schade für ihn ist, denn viel bes-

das ist

BANAGO

der Bananen-Cacao
reich an Phosphaten, Calciumsalzen, Trauben- und Rohrzucker, stärkend und leicht verdaulich.

Nur **95** Cts. das 250 gr. Paket. In besseren Lebensmittelgeschäften. NAGO OLTEN.



Es gehört zum schönsten

an der Gründung eines eigenen Hausstandes

mit der Braut die Möbel einzukaufen und sich bei einem Gang durch unsere Ausstellungsräume vorzustellen, dass in die eigene Wohnung bald diese vornehme Behaglichkeit einziehen werde. Mühelos vermögen Sie Ihre Wahl zu treffen, und für jedes Budget können wir Ihnen schöne gediegene Möbel liefern, an denen Sie lebenslang Freude haben werden.

GEWERBEHALLE

der Zürcher Kantonalbank in Zürich
Bahnhofstrasse 92

ser schmeckt er als Braten. Nehmen Sie aber niemals den Rücken des Hasen zum Pfeffer, denn er ist faserig und deshalb zu trocken.

Mindestens zwei Tage lang sollte der Hasenpfeffer in der Beize liegen. Bei kühlem Wetter kann er sogar ohne Schaden 8—14 Tage darin bleiben. Achten Sie aber darauf, dass die Beize das Fleisch vollkommen zudeckt. Vielleicht fragen Sie sich, warum beizt man eigentlich den Hasenpfeffer? Durch die Beize tritt der richtige Wildgeschmack besser hervor. Ausserdem ist das Fleisch nicht besonders gut, deshalb muss eine gute Sauce dem Gericht die Würze geben.

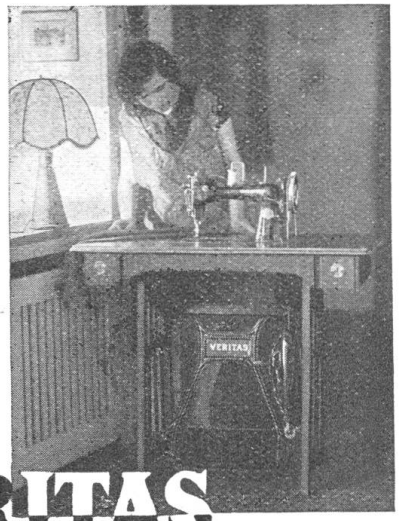
Sie bekommen sehr häufig schlechten Hasenpfeffer zu essen. Einer der Hauptgründe liegt darin, dass man das Fleisch nicht genug abtropfen lässt und es somit auch nicht richtig anbraten kann. Das Anbraten ist auch für den Pfeffer ausserordentlich wichtig. Deshalb erste Regel für die Zubereitung des Pfeffers: ganz heisses Fett. Zweite Regel: das Fleisch lange und gründlich abtropfen lassen. Dann zieht der Pfeffer wenig Wasser und bratet schön an und ist schon zur Hälfte gelungen.

Wenn der Pfeffer nach zirka 10 Minuten und auf gutem Feuer angebraten ist, gibt man ihn in eine andere Kasserolle (das Fett wird weggegossen), bestäubt ihn mit ein wenig Mehl und dämpft ihn in der zugedeckten Kasserolle wieder etwa 10 Minuten. Mehl gehört unbedingt zum Pfeffer, denn das Mehl bindet die Sauce. Rahm dagegen verträgt sich nicht damit, denn er würde zusammen mit dem Essig gerinnen. Nun kommt die durchgesiebte Beize hinein, bis das Fleisch wiederum ganz bedeckt ist. Peterli, Lorbeer, Thymian, alles zu einem Büschel vereinigt, kommt auch in die Pfanne. Thymian gehört immer zum Wild, er gibt ihm einen guten Geschmack.

In einer guten Stunde wird der Hasenpfeffer weich sein. Weich ist er, sobald sich die Knochen leicht vom Fleisch lösen. Benützen Sie das, indem Sie beim Anrichten des Pfeffers gleich alle Knochen entfernen. Es ist ein angenehmeres Essen, wenn man sich nicht noch am Tische mit den Knochen plagen muss.

Die Sauce lässt man in der Kasserolle ohne Fleisch ¼ Stunde lang einkochen, bis sie glänzend wird. Jetzt erst kommt Blut

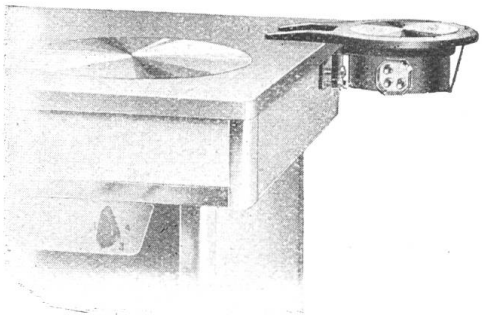
praktisch und preiswert

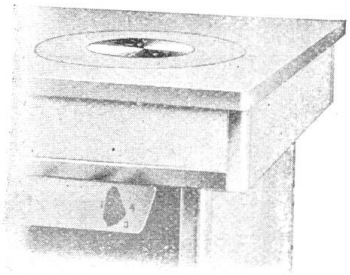


DIE VERITAS NÄHMASCHINE

kann mit Motor bezogen werden

Kein Kochherd ohne Therma-Sparkochplatte!





Sparkochplatten von 11,4 cm Durchmesser 550 Watt

Wollen Sie mit Ihrem bisherigen Kochherd Strom sparen, dann kaufen Sie sich dazu die **neue**

THERMA-SPARKOCHPLATTE

Diese eignet sich ganz speziell zur raschen Herstellung von kleinen Mengen Speisen, Tee, Kaffee, Milch, etc., wofür sonst mit Vorliebe die Gasflamme benutzt wird. Die Sparplatte benötigt zum Aufheizen gegenüber den Normalplatten verhältnismässig wenig Strom. Es resultiert daraus eine wesentliche Stromersparnis. Therma-Sparkochplatten sind erhältlich bei jedem Elektrizitätswerk und jeder Elektro-Installationsfirma

„Therma" A.-G. Schwanden (Glarus)

100% Käse!

Dieser ganze Inhalt der Schachtel ist bis zum letzten Krümchen vollfetter, schmackhafter Käse bester Qualität. Gerberkäse ist 100prozentig im Gehalt, 100prozentig im Geschmack und zu 100 Prozent Käse, denn er ist rindenlos und lochfrei. Gerberkäse bleibt Ihnen in der saubern Stanniolpackung frisch und weich, trocknet nicht aus und gibt keinen Abfall.

Gerberkäse

ist vorteilhaft.

Ein wichtiger Bestandteil
der Nervensubstanz ist Lecithin. Eidotter enthält Lecithin. Stärken Sie deshalb Ihre Nerven mit dem ärztlich empfohlenen

ARISTO

Medizinal-Eiercognac

Aus frischen Eiern und bestem altem Cognac hergestellt.
Verlangen Sie aber ausdrücklich diese Marke.

Gr. 1 für Kinder,
„ 2 „ Jugend,
„ 3 „ Damen,
„ 4 „ Herren

hinzu. Hier wird es sich zeigen, ob Sie auch zu jenen Frauen gehören, die beim Anblick von Blut gleich in Ohnmacht fallen oder zum mindesten sofort nach Kölnisch Wasser greifen müssen. Lassen Sie die Sauce mit dem Blut etwa 5 Minuten kochen. Sie müssen gar keine Angst haben, dass in dieser kurzen Zeit die Sauce gerinnt. Blut gehört unbedingt zum Hasenpfeffer, und sollte der Hase bereits verblutet sein, wenn Sie ihn bekommen, so müssen Sie beim Metzger Blut kaufen. Die Sauce wird nun passiert, damit alle Zutaten zurückbleiben. Das Fleisch kommt mit der Sauce nochmals in die Pfanne und wird ganz heiss angerichtet.

Ein aufgewärmter Schweinebraten ist kein Leckerbissen. Dennoch gibt es Speisen, die aufgewärmt besser schmecken als zum erstenmal, und Hasenpfeffer gehört auch dazu. Wenn es Ihnen also die Zeit erlaubt, so stellen Sie den Pfeffer weg, wenn er fertig ist und wärmen ihn erst später, wenn Sie ihn brauchen, wieder auf. Sie wissen, dass Sauerkraut um so besser ist, je öfters es aufgewärmt wurde. Pfeffer ist aber kein Sauerkraut und darf nur einmal aufgewärmt werden, und zwar im Wasserbad und nicht direkt auf dem Feuer.

Die Zubereitung ist gleich bei Reh- und Hasenpfeffer, mit dem einzigen Unterschied, dass Rehpfeffer 20 bis 25 Minuten länger gekocht werden muss. Es ist schade, den Rücken oder die Keule vom Has oder vom Reh zu beizen. Eine Rehkeule sollte immer ein wenig blutig serviert werden. Da aber die Beize durch das Fleisch ins Blut dringt, so ist die gebeizte Keule beim Schneiden inwendig nicht mehr so rot, wie sie sein sollte. Die Rehkeule soll nur in ganz frischem Zustande gebraten werden. Sobald Sie gezwungen sind, eine Keule einige Tage aufzubewahren, so ist es auch nötig, sie einzubeizen.

Wie bei jedem Tier, so ist auch vom Wild das beste Stück der Rücken. Rücken und Keule werden sowohl beim Hasen wie auch beim Reh gleich zubereitet, nur die Bratzeit ist verschieden. Der Hasenrücken ist in 20 Minuten genug gebraten, Rehrükken braucht 30 Minuten, eine Rehkeule 45 Minuten. Es fällt Ihnen wahrscheinlich auf, dass diese Bratenzeiten bedeutend kürzer sind als die, welche Sie gewöhnlich im Kochbuch finden. Das kommt daher, dass diese Zeiten für einen sehr heissen Ofen

gelten, nämlich von zirka 250 Grad, wie es für Reh- und Hasenbraten am besten ist. Mit einem Gasbratofen erreichen Sie aber nur 180 bis 200 Grad, einzig beim elektrischen Herd kommen Sie bis auf 300 Grad. Ich finde überhaupt, dass eine Keule im allgemeinen zu lange gebraten wird. Das ist schade, denn sie verliert dabei den Wohlgeschmack. Rehbraten sollte unbedingt etwas rot auf den Tisch kommen.

Rücken und Keule werden immer gespickt, damit sie saftiger werden, denn Rehfleisch ist an sich sehr trocken. Verwenden Sie dazu nur Spickspeck, das ist gesalzener und geräucherter Speck. Er hat gegenüber dem andern Speck den Vorteil, dass er fest ist und nicht so leicht bricht beim Spicken. 15 Minuten bevor das Fleisch durchgebraten ist, gibt man Zwiebeln, Lorbeer, Thymian und Pfefferkörner dazu. Unsere Probe, ob der Braten gar ist: Drücke mit dem Daumen darauf. Ist das Fleisch noch nicht genug gebraten, so fühlt es sich elastisch an. Im andern Falle gibt es dem Drucke nicht nach.

Wenn man den Braten aus der Pfanne nimmt, so bleibt in der Kasserolle Fett und ein Satz zurück. Das Fett schüttet man ab. Ueber den Satz giesst man ein wenig Weisswein und sauren Rahm, und wenn möglich etwas Fleischsauce. Dann kocht man das Ganze auf, passiert die Sauce und serviert sie mit dem Fleisch. Rahm sollte unbedingt dabei sein, und zwar ⅔ Rahm auf ⅓ Wein und Fleischsauce.

Gleich wie Hase und Reh wird Hirsch behandelt, nur ist der Hirsch viel zäher, was man beim Kochen zu berücksichtigen hat. Hirschrücken muss deshalb 2 bis 2½ Stunden gedämpft werden, damit er weich wird. Hirsch ist deshalb für die Privatküche nicht vorteilhaft.

Was gehört zu jedem schönen Bild? Ein passender Rahmen. Ebenso gehört zu jedem guten Hasenpfeffer als Vorspeise eine Linsensuppe: halb Linsen, halb Kartoffeln miteinander gekocht zusammen mit den Abfallknochen des Wildes. In die passierte Suppe kommt zum Schluss ein wenig süsser Rahm. Zum Pfeffer selber, wie zu allem Wild, schmecken am besten Nudeln, Spätzli, Kartoffelstock, roter Kohl oder Kastanien.

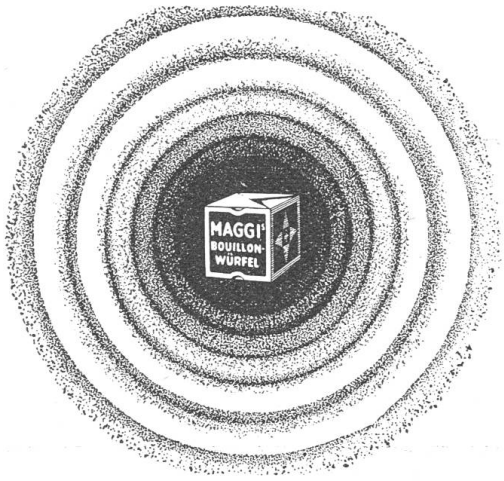
Wenn die Hausfrau schlau genug wäre, so könnte sie uns manchen kleinen Trick nachmachen. Warum legen Sie z. B. nicht wie wir im Hotel auf den Hasenpfeffer

Die neue
Sporting Sprüngli
Chocolade mit frischen Mandeln u. saftigen Rosinen.

Liebhaber
eines guten Tropfens
Ostschweizer Weines
beziehen diesen am besten beim
Verband ostschweizer. landwirtschaftl. Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur

NUSSA- UND NUSSELLA-SPEISEFETT
J. KLÄSI · NUXOWERK · KEMPRATEN · RAPPERSWIL

Immer grösser wird der Kreis



der Frauen, die ihre Fleischbrühe mit Maggi's Bouillonwürfeln herstellen. Worin liegt der Grund? In der ausgezeichneten Qualität und praktischen Verwendbarkeit der Würfel.

Maggi's Bouillonwürfel

sind mit bestem Fleischextrakt und feinsten Gemüseauszügen hergestellt. Die daraus gewonnene Bouillon kommt der Fleischbrühe gleich, die Sie selber aus Siedefleisch bereiten.

Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln in Kemptthal

kleine gebratene Speckwürfelchen und Zwiebeln, etwas Champignons und kleine, in Butter gebackene Brötchen? Wenn Sie das nächstemal Rehkeule servieren, so garnieren Sie das Fleisch, wie wir es tun, mit gebakkenen Orangenschnitzen. Die Schnitze werden in Madeira oder Porto etwa 5 Minuten lang gedämpft und dann eins hinter dem andern auf den Braten gelegt.

Sehr gut schmecken zu gebratenem Wild Preiselbeeren oder Himbeergelée. Beim Einkauf von Wild muss vor allem viel Wert darauf gelegt werden, dass es frisch sei. Jetzt zur Jagdzeit, vom Herbst bis zum Neujahr, bekommen Sie überall frisches Wild. Ausserdem bewahren die Händler das Wild im Gefrierschrank auf, damit sie es in der Zeit, wo kein frisches Wild mehr erhältlich ist, verkaufen können. Dieses Wild ist aber lange nicht so gut und Sie erkennen es sofort daran, dass es viel heller aussieht und wässerig ist. Ergreifen Sie deshalb jetzt noch, solange es Zeit ist, die Gelegenheit, frisches und gutes Wild zu bekommen. Lassen Sie keine unnötige Zeit verstreichen und stellen Sie am besten schon für die nächsten Tage ein Menu mit Wildbret auf. Ich wünsche einen recht guten Appetit dazu.

* * *

Eine Leserin aus Mailand schreibt uns:

Da ich schon seit 22 Jahren im Spaghetti- und Risottoland Italien wohne, möchte ich den lieben Schweizerfrauen einige nützliche, kurze Winke über das Kochen dieser beiden Gerichte geben.

Die Teigwaren müssen in grosser Pfanne, ungedeckt, auf starkem Feuer gekocht werden, und zwar in sehr viel Wasser. Die Kochzeit soll 20 Minuten betragen. Nachdem sie abgeschüttet sind, sollen sie sofort mit den gewünschten Zutaten, seien dies Tomatensauce und Käse, oder nur Butter und Käse (wenn immer möglich Parmesaner) serviert werden. Wenn sie lange nass im Siebe liegen bleiben, werden sie klebrig oder pappig.

Vom Risotto ist ziemlich dasselbe zu sagen. Er soll ebenfalls abgedeckt, auf grosser Flamme gekocht werden. In Italien kocht man den Reis 15 Minuten. Die Reiskörner zerfallen, wenn man ihn länger als 20 Minuten kocht, und der Reis ist dann nicht mehr so kräftig.

Auch Reis in der Suppe wird nicht länger gekocht.