



Bärenrezept aus Heinrichsbader Kochbuch

Der Bär.- Lours.

632. Das Bärenfleisch wird auch oft in der Küche verwendet. Frisch wird es zu Braten, Ragout und Pfeffer zubereitet; es wird vor der Zubereitung gebeizt und wie Wildbret gekocht oder gebraten. Als besonders fein gelten die Filet und die Tatzen; erstere werden wie Ochsenfilet in Tranchen geschnitten und Steaks daraus bereitet. Stotzen und Rücken werden auch eingesalzen und geräuchert; sie werden in eine Salzlake gelegt (auf 3 Liter Wasser wird dreiviertel kg Salz aufgekocht und das erhaltene Salzwasser über das Fleisch geschüttet). Das Räuchern und Kochen ist ganz nach Art von Schweinefleisch auszuführen.

633. Bärenatzen. Pattes dours. ...Die Bärenatzen haben einen ganz eigentümlichen Wildgeschmack. Die geputzten Tatzen lege man eine oder mehrere Stunden in reichlich kochendes Wasser, je nach dem, ob man den starken Wildgeschmack liebt, oder nicht. Sie werden in stark gewürztem Sud mit ziemlich viel Essig zugedeckt weichgekocht, was ungefähr drei Stunden dauert. (Sie müssen so lang kochen, bis sich das Fleisch von den Knochen ablösen lässt.) Wenn die Tatzen weich sind, werden auf einem Brett sämtliche Knochen herausgelöst, das Fleisch heiss zu Tisch gegeben und eine Wildbretsauce zu deren Anrühren man etwas Brühe von den Tatzen genommen, dazu serviert.

von Louise Büchi gewesene Lehrerin der Heinrichsbader Kochschule
Verlag: Unt. Institut Orell Füssli S. 179