

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Ragouts und ähnliche Gerichte.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

257. Krammetsvögel zu braten.

Diese werden vorbereitet, der Magen entfernt, die Tierchen gut abgewischt, die Flügelchen zurückgebogen, die Beinchen mit einem Faden zusammengebunden, je mit einigen Prisen Salz eingerieben, nebeneinander in eine schmale Pfanne gelegt, mit reichlich hellbrauner Butter (10 Vögel 100 Gramm) übergossen, in dieser unter öfterem Uebergießen 15–20 Minuten gebraten. 5 Wachholdern zerdrückt man, kocht sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser einmal auf, gibt dies (durchgeseiht) und $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein zum Bratenfond, salzt nach Geschmack und läßt die Sauce aufkochen, gießt von dieser etwas über die Vögel und garniert sie mit gefüllter Petersilie.

258. Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn wird gerupft, mit kochendem Wasser überbrüht, nachdem er ausgenommen. In- und auswendig mit Salz eingerieben, wird er einige Tage in mäßig sauern Essig gelegt. Am Tage des Gebrauches wird er mit einem Fleischtuch abgetupft, dicht mit feinen Speckfäden gespickt, mit 100 Gramm Butter oder Palmona übergossen, unter Zugießen von 3 Löffeln sauern Rahm, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein und unter öfterem Begießen $\frac{3}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten oder gedämpft.

Ragouts und ähnliche Gerichte.

Unter Ragouts versteht man mehr oder weniger große, gekochte oder gebratene, mit einer pikanten Sauce verbundene Fleischstücke von sämtlichen Schlachtieren, Wild, Geflügel und Fisch. Ohne teure Zutaten wie feine Weine, Champignons, Trüffeln und dergl. zubereitet, können Ragouts gut dem einfachen Tische als vorteilhaftes Fleischgericht dienen, wobei allerhand Fleischreste gut zur Geltung kommen, und, da die Sauce beim Ragout eine Hauptrolle spielt, kann man sich mit dieser nach der Personenzahl richten und am Fleisch sparen.

Feinere Ragouts dienen als Eingangs- und Zwischengerichte bei größeren Essen, auch als Herrenfrühstücke und dergl.

259. **Bratenragout.** (6 Personen.)

Zutaten: 2 Pfund Fleisch, Kalbs-, Hammel- oder Rinderbraten, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder Bouillon aus Suppen-Bouillonwürfeln, 1 Teelöffel Salz, 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein, 1 Prise Paprika, $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel einige Tropfen Suppenwürze, nach Belieben 1 Eßlöffel Champignons, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Palmonabutter wird gebräunt, das Mehl darin gelb geröstet, mit Wasser oder Bouillon aufgefüllt, der aufgelöste Saucenwürfel dazu gegeben und glatt gekocht. Der Braten wird in dünne, dreieckige Scheibchen geschnitten, in der Sauce aufgekocht, diese mit dem nötigen Salz, nach Belieben mit Säure und Suppenwürze abgeschmeckt. Verwendet man Champignons, dann werden diese der Länge nach durchgeschnitten, mit samt dem Fond in dem Ragout einmal aufgekocht, das Gericht dann im Wasserbade heiß gehalten, vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt.

260. **Zungenragout.**

Zutaten: 1 frisch gekochte Rindszunge oder 3 Kalbszungen, $\frac{1}{2}$ Liter Zungenbrühe, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, 2 Prisen Cayennepfeffer, 1 Eßlöffel Madeira, $\frac{1}{2}$ Kalbshirn, Farceklößchen nach Belieben, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischextrakt, 30 Gramm Butter oder Palmona, 30 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Zunge wird gut gewaschen, dabei vom Schlund befreit, mit Salz abgerieben, wenn sie gepökelt ist ohne, wenn frisch, mit Salz und Grünem gar gekocht, abgezogen, in dünne Scheibchen geschnitten. Palmona oder Butter wird gebräunt, das Mehl darin hellbraun geröstet, mit Zungenbrühe aufgefüllt, nachdem die Sauce 10 Minuten gekocht hat, die Zunge hinzugegeben, aufgekocht, das Ragout mit Wein, Pfeffer und Säure abgeschmeckt, im Wasserbade warm gehalten und vor dem Anrichten nochmals auf den Geschmack geprüft. Verwendet man Gehirn, so wird dies nach Vorschrift gekocht (siehe da), gehäutet, in kleine Würfel geschnitten, in das fertige Ragout gegeben, ebenso die Farceklößchen.

Das Ragout wird auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, mit Blätterteighalbmonden umlegt, obenauf ein Zitronenkörbchen gesetzt.

261. **Hahnenragout.**

Zutaten: 1 junger, fleischiger Hahn, 30 Gramm Butter oder Palmona, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz. Zur Sauce: 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, 2 Eßlöffel Madeira, 1 Kalbshirn, 3 Eßlöffel Champignons, 1 Messerspitze Fleischextrakt oder Suppenwürze, von $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch Farceklößchen (siehe da).

Zubereitung: Der Hahn wird vorbereitet, mit Salz eingerieben, mit hellbrauner Butter übergossen, dann Wasser hinzu und unter öfterem Begießen weich gedämpft, in kleine Portionstücke zerlegt.

Die Butter wird hellbraun gemacht, das Mehl darin dunkelgelb geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit (die Sauce vom Braten, Bouillon aus Kopf, Magen und dergl. gewonnen) aufgefüllt, glatt gekocht, mit Weinen, Pfeffer und Säure abgeschmeckt, das Hahnfleisch hinein gegeben, das Ragout im Wasserbad heiß gehalten, nochmals vor dem Anrichten abgeschmeckt, das nach Vorschrift gekochte Hirn hinzu, die Farceklößchen und Champignons hinzugefügt und angerichtet wie Zungenragout.

262. **Hühnerfrikassee.**

Zutaten: 1 junges, fleischiges Huhn, 1 Hand voll Suppengrün, 2 Liter Wasser, 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Salz. Zur Sauce: 30 Gramm Butter oder Palmona, 30 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Hühnerbouillon, $\frac{1}{16}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Trinkglas) Weißwein, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen weißen Pfeffer.

Zubereitung: Das Huhn wird vorbereitet, mit Wasser, Grünem und Salz gar gekocht, in kleine Portionstücke zerlegt.

Die Butter wird zerlassen, das Mehl darin angeröstet (hellgelb), mit $\frac{1}{2}$ Liter Hühnerbrühe aufgefüllt, glatt gekocht, mit Pfeffer und Wein und einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt, die Hühnerstücke in die Sauce gegeben, das Gericht im Wasserbade heiß gehalten, dann nochmals abgeschmeckt. Man kann auch älteres Huhn verwenden, dann muß dieses aber mit reichlichem Wasser so lange gekocht werden, bis es weich ist, was 3–4 Minuten dauern kann.

Das Ragout kann nach Belieben auch mit Krebs- oder Sardellenbutter abgeschmeckt, mit Hirnklößchen (siehe da) und gefüllten Krebsnasen und Schwänzen belegt, angerichtet werden.

263. **Taubenfrikassee.**

Zutaten: Dazu verwendet man entweder 4 große französische oder 5 gewöhnliche junge Tauben. Diese werden wie bei gebratenen jungen Tauben vorbereitet, mit Butter und 1 Liter Wasser weich gedämpft, in $\frac{1}{4}$ geschnitten und das Frikassee wie Hühnerfrikassee mit denselben Zutaten zubereitet. Ältere Tauben dämpft man bis sie gar sind und verfährt wie oben.

264. **Taubenragout.**

Dasselbe wird genau so zubereitet wie Hahnenragout. 4–5 junge Tauben, sonst dieselben Zutaten wie da.

265. **Wildragout.**

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund Bratenreste oder rohe Fleischstücke, welche zum Braten weniger Verwendung finden, 80 Gramm halbfetter geräucherter Speck, 20 Gramm Butter oder Palmin, 1 Zwiebel, 30 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Brühe von Wildfleisch oder verdünnte Bratensauce, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Messerspitze Fleischartrakt oder Suppenwürze, $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel, 2 Eßlöffel Rotwein.

Zubereitung: Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, ausgebraten, dann die Butter darin gebräunt, die geschnittene Zwiebel hinzu und gelb gedünstet, dann das Mehl hinzu und dunkelgelb geröstet, mit der Wildbrühe oder der verdünnten Sauce aufgefüllt, $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Saucenwürfel gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Salz und Säure abgeschmeckt, das in zierliche Scheiben geschnittene Fleisch und die Kapern hinzugegeben, ans Kochen gebracht, dann im Wasserbad heiß gestellt, mit Wein, dem nötigen Salz, und Suppenwürze abgeschmeckt.

Auf halbtiefer Schüssel wird das Ragout mit dreieckig geschnittenen, in Palmona oder Palmin und Butter gerösteten Semmelscheiben umlegt, angerichtet.

Verwendet man rohes Fleisch, so wird dasselbe von allen Häuten und Sehnen befreit, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Speck und Butter angebraten, unter Zugießen von $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weich gedämpft und verwendet wie Braten.

Man kann zu diesem Gericht verwenden: Reh-, Hirsch-, Hasen- und alles Wildgeflügel Fleisch.

266. **Wildhaschee.**

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Bratenreste von Wild, wie Hasen, Reh, Hirsch, Rebhuhn, Kaninchen usw., 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit (verdünnte Bratensauce oder Bouillon aus Suppen-Bouillonwürfeln), $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 30 Gramm Palmona oder Butter, 20 Gramm Mehl, nach Belieben 1 Eßlöffel Kapern.

Zubereitung: Die Butter wird gebräunt, die fein gewiegte Zwiebel darin geschwitz, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit Bouillon oder verdünnter Sauce aufgefüllt, die Sauce mit dem aufgelösten Saucenwürfel gut verkocht, mit Extrakt, dem nötigen Salz, 1 Prise Pfeffer abgeschmeckt, das gewiegte Fleisch hinzugegeben, einmal aufgekocht, im Wasserbade heiß gehalten, vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt.

267. **Gänseklein.**

Zutaten: Ein Gänseklein (d. i. Kopf, Hals, Flügel, Herz und Magen), 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Stückchen Sellerie, 1 kleine gelbe Rübe, 1 Zwiebel, 5 Pfefferkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise weißen Pfeffer, 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie.

Zubereitung: Das sehr sauber vorbereitete Gänseklein wird mit Grünem, Gewürz, Salz und dem angegebenen Wasser weichgekocht. Aus Palmona und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die man mit $\frac{3}{4}$ Liter Gänsekleinbrühe auffüllt, gut verkocht, mit Pfeffer, Petersilie, nach Belieben mit einigen Tropfen Suppenwürze abschmeckt und mit dem in kleine Stücke geschnittenen Gänseklein verbindet.

268. **Hasenpfeffer.** (Hasenklein.)

Zutaten: 1 Hasenklein (d. i. Kopf, Hals, Magen, Herz, Bauchlappen), 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, Grünes, 1 Stückchen Lorbeerblatt, einige Pfefferkerne, 1 Zwiebel, 50 Gramm Speck, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 30 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Rotwein, 1 kleines Stückchen Pfefferkuchen.

Zubereitung: Das gut gesäuberte Hasenklein wird in nette Stücke zerteilt, der Kopf gespalten, in kleingeschnittenem Speck, den man erst ziemlich ausbratet, mit der geschnittenen Zwiebel und dem Grünzeug, das man ebenfalls schneidet,

angebraten, das kochende Wasser und Salz hinzugefügt und gar gedämpft. Palmona wird angebräunt, das Mehl hineingestreut, dunkelgelb geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter der Hasenkleinbrühe aufgefüllt, mit dem in ein wenig Brühe zerrührten Saucenwürfel, dem geriebenen Pfefferkuchen gut 10 Minuten gekocht, mit Rotwein abgeschmeckt, das Hasenklein in die Sauce gegeben und kurz vor dem Anrichten nochmals auf den Geschmack geprüft. Es steht frei, statt des Pfefferkuchens Säure anzuwenden.

Pasteten.

Das Einreihen von Pasteten unter die in bürgerlichen Haushalten üblichen Fleischgerichte dünkt der bürgerlichen Hausfrau wohl meist zu extravakant oder zu schwierig und zeitraubend. Und doch ist sie mit dieser Meinung im Unrecht. Denn, wer überhaupt die Grundlage des Kochens erfaßt hat und inne geworden ist, worauf es dabei in der Hauptsache ankommt, wird bald merken, daß die Herstellung einer Pastete durchaus nicht schwer ist, daß man aber mit ihr, zumal bei besonderen Gelegenheiten, auch den einfachen Tisch reicher gestalten kann. Die Pasteten bestehen gewöhnlich meist aus einer feinen Fleischfarce, Fleisch oder Geflügelstücken, welche man unter Anwendung von mehr oder weniger feinen Zutaten wie Champignons, Trüffeln und dergl. abwechselnd in eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform (Schüsselpastete) oder in eine mit Buttermehl ausgelegte Springform, wie man sie zum Tortenbacken verwendet, legt, und sie bei mäßiger Hitze im Bratofen bäckt, was schließlich auch beim Bäcker geschehen kann. Zu den vorgenannten Pastetenarten zählen auch diejenigen, bei welchen die Farce in mit Speckscheiben ausgelegte hohe Pastetenformen und in längliche mit Buttermehl ausgelegte Blechformen gedrückt, mit Speck oder Teig bedeckt, gebacken, dann gestürzt, und kalt gegessen werden — Gänseleberpastete, Farcepastete und dergl. — Eine kleine Sorte Pasteten sind diejenigen, welche man aus kleinen Teigförmchen herstellt, die man sich zurichtet