

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

Fischotter zuzurichten.

Sie ist auf keine andere Art besser, als wenn sie gebraten wird. Hat man Zeit, sie über Nacht mit Salz, Nägelein und Pfeffer einzureiben, und Essig, nebst Zitronen und Lorbeerlaub darüber zu thun, so ist es gut, im Gegentheil aber wird sie ebenfalls wohl eingerieben, mit einem Butter-Papier umbunden, und langsam gebraten. In die Bratpfanne muß kommen: Rosmarin, ein paar Lorbeerblätter, Zitronenrädlein, ganze Nägelein, eine ganze Zwiebel, ein wenig Butter, Essig und etwas Fleischbrühe, womit man die Fischotter so fleißig als möglich begießt. Der Kopf muß abgeschnitten werden, weil er häßlich aussieht. Wenn sie nun gebraten ist, wird eine Hand voll Brodbrosamen mit ein wenig Mehl vermischt, in einem Stücklein Butter braun geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, die Sauce aus der Bratpfanne durch einen Schaumlöffel an das Brod gegossen, und noch ein wenig auf Kohlen aufgekocht. Würde die Sauce zu dick, so schüttet man noch ein wenig Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, wäre sie aber nicht rezent genug, so wird ihr mit Zitronensaft geholfen. Wenn die Fischotter angerichtet ist, wird die Sauce besonders dazu aufgesetzt, und auch Senf dazu gegeben.

Eine andere Art der Zubereitung der Fischotter findet sich im zweyten Theil.

 Ragouts.

Ragouts von Austern.

Man öffnet die Austern, säubert sie von dem schwarzen Ring, thut sie sammt dem Seewasser in

eine Kastrol, Muskatblüthe, Zitronensaft und klein geschnittene Petersilie dazu, kocht dieß ein wenig zusammen, legt nach diesem die Aустern mit einem Schaumlöffel auf eine Platte, deckt sie zu, und erhält sie bey der Wärme, verknäset 4 Loth frische Butter mit etlichen Messerspitzen voll Mehl, und rührt dieß an die Aустern-Sauce. Wenn es ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 Eigelb und einen Eßlöffel voll Kappern mit ein wenig Fleischbrühe, gießt die gekochte Sauce langsam dazu, und richtet sie gleich über die Aустern an, daß sie warm zu Tische kommen.

Gebratene Aустern.

Wenn sie aufgemacht, und von dem schwarzen Ring gesäubert sind, löset man sie mit einem Messer von ihrem Sitz ab, daß sie auf dem Rost nicht aus der Schale springen, thut auf jede Auster ein wenig Muskatblüthe, Zitronensaft, gehackte Sardellen, ein Stücklein Butter und ein klein wenig Muschelmehl, und legt sie auf den Rost. Sobald sie auf der Seite einen gelben Ring bekommen, sind sie fertig. Man stellt sie auf eine Platte, drückt etwas Zitronensaft darauf, und gibt auch Zitronen dazu.

Falsche Aустern in Schalen.

Sie werden von Häringmilchen gemacht, diese über Nacht gewässert, und mit einem Tuch abgetrocknet. Aus einem Milcher können 3 bis 4 Aустern geschnitten werden. In jede Aустern-Schale thut man ein Stücklein frische Butter, Muskatblüthe, klein geschnittene Sardellen, etwas Zitronensaft, Muschelmehl, so viel zwischen 2 Fingern gefaßt werden kann, die falschen Aустern darauf, von allen bemeldten Dingen wieder darüber, noch 4 Kap-

pern dazu, bratet sie langsam auf einem Rost, und gibt sie mit ganzen Zitronen zu Tische.

Ragout-Kuchen.

Zu einem Kuchen von mittlerer Größe schneidet man 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, häutelt es, hackt das Fleisch nebst einem Viertelpfund frischem Nierenfett oder Mark und einer Zwiebel ganz fein, weicht das Innere von 2 Kreuzerwecken im Wasser ein, nimmt das gehackte Fleisch in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, rührt die Masse mit 6 Eiern, Muskatnuß und Salz eine Viertelstunde, bestreicht eine runde Kastrol stark mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, überstreicht den Boden Fingers dick von der angerührten Masse, wie auch 2 Finger hoch an dem Rand herauf, fällt den auf die unten folgende Art verfertigten Ragout darein, die übrige Masse darüber, gibt ihm mit dem Messer eine schöne Rundung, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es über den Kuchen, und backt ihn langsam auf Kohlen oder im Backofen. An beyden Orten ist er in einer Viertelstunde fertig.

Der Ragout dazu.

Man nimmt 2 in Salzwasser verwällte Kalbsbrieslein, 2 Euter, oder in deren Ermanglung etwas Kalbfleisch oder von einem Gekrös, die Schwänze von einem Viertel (25) Krebsen, eine Hand voll verwällte Trüffeln oder Morchen, dieß Alles wird klein geschnitten, ein kleiner halber Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin abgedämpft, das geschnittene Fleisch dazu genommen, ein wenig Fleisch- oder Krebs-Brühe daran gegossen, Salz und Muskatn darein gethan. Wenn

der Ragout fertig und kalt ist, wird er erst in den Kuchen gefüllt, und die übriggelassene Sauce nach dem Backen neben in den Kuchen hineingegossen. Die Krebse können auch wegbleiben.

Kuchen von übriggebliebenem Hammel, oder Kalbsbraten mit Stockfisch.

Man nimmt entweder den übrigen Braten oder ein Stück frisches Kalbsfleisch von etwa zwey Pfund, ein Viertelpfund geschnittenen, zuvor in süßer Milch gekochten grünen Speck, einen halben Haring und etwas Petersilie, hacht Alles zusammen klein, thut es in eine Schüssel, von einem Kreuzerweck oder Weißbrod die geriebenen Brosamen, welche aber zuvor mit süßem Rahm angefeuchtet werden müssen, auch an die Fleischmasse, Salz, Muskatblüthe und Ingwer dazu, rührt die Masse mit 5 bis 6 Eiern wohl, bestreicht eine Kastrol stark mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, und füllt die Hälfte von der Fleischmasse darein, aber so, daß der Boden eines Fingers breit in der Runde leer bleibt. Alsdann schneidet man den andern halben Haring, etwas Zwiebelrohr oder Zwiebel selbst und ein wenig Lauch ganz fein zusammen, röstet einen kleinen Kochlöffel Semmelmehl in einem guten Stück Butter gelb, dämpft das Geschnittene darin, thut einen Kochlöffel voll Fleischbrühe daran, 2 bis 3 aus dem heißen Wasser verlesene Stücklein Stockfisch nebst Salz, Muskat und Ingwer dazu, läßt es nur einen Augenblick auf Kohlen anziehen, dann erkalten. Hierauf legt man den Stockfisch auf den ausgebreiteten Boden in der Kastrol, die übrige Fleischmasse darüber, bestreut es mit Semmel- oder Weck-Mehl, schneidet dünne Stücklein Butter darauf, und bacht es langsam im Ofen oder auf Kohlen.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Drey Pfund Kalbfleisch, welches von der Brust oder den Rippen seyn muß, klopft man ein wenig, wascht es aus, nimmt 4 Loth Butter in eine Kachel, thut 2 Kochlöffel voll Mehl nebst einem starken Kochlöffel voll Semmelmehl daran, eine fein geschnittene Zwiebel nebst etwas klein geschnittener Petersilie dazu, dämpft dieß gleich mit dem Mehl in der Butter ab, schüttet nach diesem einen halben Schoppen Wein, 2 Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe darcin, und thut noch ein Lorbeerblatt, 2 Rädlein Zitronen und etwas Muskatnuß dazu. — Wenn dieß zusammen zu kochen anfängt, wird das Fleisch darcin gelegt und so lange gekocht, bis es weich ist. — Wer die Zwiebeln nicht liebt, kann statt der geschnittenen Zwiebeln eine ganze mit 3 Rädlein besteckt darcin thun, und bey'm Anrichten wieder herausnehmen. — Es können auch Kappern oder Morchen zum eingemachten Kalbfleisch gethan werden.

Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Wenn das Fleisch geklopft und aus warmem Wasser gewaschen ist, schneidet man eine Hand voll Petersilie, eine Zwiebel und ein wenig Majoran ganz fein, zerläßt ein gutes Stück Butter in einer Kachel oder einem Fuchhafen, streut die Hälfte von dem Geschnittenen nebst ein wenig Salz darcin, legt das Fleisch darauf, streut das Uebrige nebst einem Kochlöffel voll Weiszmehl darüber, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen. Hierauf gießt man ein Glas Wein, oder ein wenig Essig nebst Wasser oder Fleischbrühe daran, thut einige Rädlein Zitronen dazu, läßt es zusammen weich kochen, und richtet es, wenn es im Salz recht ist, an.

Gebrüheter Kalbs-Kopf in einer Speck-Sauce.

Nach dem Bräuen setzt man ihn mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig, und 1 Theil Wasser zu, und thut Salz, ein paar Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel und etwas Rosmarin dazu, schäumt ihn während des Siedens fleißig ab, und kocht ihn so lange, bis er weich ist. Zur Sauce schneidet man 4 Loth Speck klein gewürfelt, und eine große Zwiebel, röstet einen starken Kochlöffel voll Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft die geschnittene Zwiebel und den Speck wohl darin ab, gießt einen Schöpf- löffel voll von der Kalbskopfs-Brühe und eben so viel Fleischbrühe daran, thut ein paar frische Zitronen- Rädlein, einen Eßlöffel voll Kappern und 2 Loth zuvor in ein wenig Wasser gebräunten Zucker auch an die Sauce, daß sie mehr Farbe bekommt. Wenn der Kopf angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen und besonders dazu aufgestellt.

Ein abgezogener Kalbs-Kopf.

Wenn derselbe gespalten ist, wird er wohl ausgewässert, das Hirn besonders in eine Kastrol gethan, der Kopf im Salzwasser mit Kräutern weich gesotten, das zurückgebliebene Hirn gehäutelt, und mit Zitronensaft, Fleischbrühe, Muskatn und Salz ein wenig gekocht, dann der Kopf auf eine Platte genommen, und die leere Hirnschale auf die Seite gelegt, die Zunge davon sauber gepuzt, der Länge nach von einander geschnitten, der Kopf und die Zunge mit zerlassener Butter bestrichen, Semmel- mehl mit Ingwer, Pfeffer, Salz und klein geschnittener Petersilie vermengt, der Kopf und die Zunge stark damit bestreut, und auf einen mit Butter bestrichenen Rost gelegt. Wenn er gelb gebraten ist, wird der Kopf in einer Gleichheit auf eine Platte, und die Zunge oben darüber gelegt, das gekochte

Hirn wieder in die Hirnschale gefüllt, solche auf beyde Seiten des Kopfs gestellt, geriebenes oder klein geschnittenes Brod in Butter gelb geröstet, dasselbe über den Kopf und das Hirn gethan, und noch ein wenig Zitronensaft auf das Hirn gedrückt. Eine kurze Speck-Sauce kann auch über das Hirn gemacht werden.

Ragout von Kalbs-Zungen.

3 bis 4 Zungen geben eine schöne Platte für 6 Personen. Man legt sie eine Viertelstunde in's siedende Wasser, ohne sie kochen zu lassen, zieht dann die Haut davon ab, schneidet die Zungen zu dünnen länglichten Schnitten, thut in eine Kachel oder Kastrol einen Schoppen, auch etwas mehr gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen-Kädlein, ziemlich klein geschnittene Petersilie, Muskatblüthe, ein wenig Nägelein, eine Hand voll abgebrühte und klein geschnittene Morchen, und zuletzt die geschnittenen Zungen darein. Wenn sie weich gekocht sind, verrührt man einen Kochlöffel voll Semmel- oder anderes Mehl in 4 Loth Butter, thut es an die Zungen, läßt sie noch eine Weile kochen, und richtet sie an.

Ragout von Kalbs-Ohren.

Zu einer Zwischenplatte thut man ein Duzend gebrühte Kalbs-Ohren in eine Kastrol, ein Glas Wein, und einen Schöpföffel voll Fleischbrühe daran, ein Lorbeerblatt, 2 Kädlein Zitronen und etwas Muskatnuß dazu. Wenn die Ohren halb weich sind, schneidet man sie klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter zimmetbraun, schneidet ein Stücklein Speck und eine halbe Zwiebel fein, dämpft Beydes in dem Mehl ab, gießt die Sauce von den Ohren durch einen Schaumlöffel daran, und thut die geschnittenen Ohren nebst einer

Hand voll gebrühter und klein geschnittener Morchen dazu. Wenn der Ragout weich, schmackhaft und nicht zu dick ist, wird er angerichtet.

Gefüllte Kalbo-Ohren.

Wenn sie gebrüht und gepuzt sind, werden sie blanschirt oder verwällt, dann alle aufrecht in ein mit Butter bestrichenes breites Geschirr, worauf der Deckel paßt, gesetzt. Alsdann verfertigt man die Farge (Fülle) von einem halben Pfund Kalbfleisch, einem Stücklein frischem Speck, ein wenig Zitronenschalen, für 2 Kreuzer Kappern und ein klein wenig Petersilie, hackt dieses ganz fein zusammen, rührt es in einem Geschirr mit 4 Eigelb untereinander, Muskatn und Salz dazu, bestreicht die Ohren inwendig mit einem verklepperten Ey, thut von der angemachten Fülle darein, bestreicht sie oben wieder mit einem Ey, bestreut sie mit Semmel- oder weißem Mehl, und legt auf jedes Ohr ein wenig Butter. In das Geschirr, worin die Ohren sind, thut man ein Glas Wein und ein wenig Fleischbrühe, aber nur so viel, daß nichts in die Fülle kommt, noch ein Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Kädlein dazu, setzt das Geschirr auf Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, kocht es so lange, bis die Ohren weich sind, und sieht zuweilen darnach. Wenn sie fertig sind, macht man etliche Messerspitzen voll Mehl in Butter gelb, dämpft eine kleine fein geschnittene Zwiebel darin, und thut es an die Kalbsohren-Sauce, nach welcher immer gesehen werden muß, daß sie mit Fleischbrühe erhalten wird. Wenn die Ohren angerichtet sind, wird die Sauce mit 2 Eigelb abgezogen und darüber gegossen.

Bemerkung. Wenn man die Kalbsohren, ehe sie gefüllt werden, ein wenig blanschirt, so sind sie besser zum Füllen.

Ragout von Kalbsfüßen.

Wenn sie im Salzwasser weich gesotten sind, thut man die größten Beine davon, macht ein kleines Stück frisches Rindschmalz (Schmelzbuter) in einer Kachel heiß, röstet eine Hand voll Brodbrosamen und ein wenig klein geschnittenen Rockenboll oder Knoblauch gelb darin, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, ein wenig Pfeffer, Ingber, Muskatn und Salz dazu, die ausgebeinten Füße darein, und kocht sie eine halbe Stunde. Nach diesem streut man noch eine Hand voll zart gehackte Petersilie darauf, und richtet sie sogleich an.

Kalbsfüße auf andere Art in einer Butter-Sauce.

Wenn sie im Salzwasser weich gesotten, und die Beine davon sind, verkleppert man 3 bis 4 Eyer, kehrt die Füße darin um, backt sie gelb im Schmalz, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe in eine Kachel, ziemlich zart gehackte Petersilie, Muskatblüthe und den Saft von einer halben Zitrone dazu, verknäset 4 Loth frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, und rührt es langsam an die Fleischbrühe. Sobald es ein wenig gekocht hat, verührt man 3 bis 4 Eygelb, gießt die gekochte Sauce unter beständigem Rühren langsam daran, kehrt die Kalbsfüße schnell darin um, und richtet sie an.

Fricassée (Fricassée) von Kalbsfüßen.

Sind sie weich gesotten und die Beine davon, so schneidet man das Fleisch der Länge nach ganz klein, eine Zwiebel, ein wenig Petersilie und etwas Zitronenschale ebenfalls fein, thut ein Stücklein Butter in eine Kachel, das Geschnittene darein, streut so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst Muskatn und Salz darüber, rüttelt es ein wenig, schüttet einen Schöpflöffel gute Fleisch-

brühe daran, und verrührt 2 Eigelb nebst dem Saft von einer halben Zitrone. Wenn die Füße vom Feuer weg sind, und nicht mehr kochen, gießt man die Eigelb daran, und richtet sogleich an.

Frikassée von Kalbs-Gekröse (Grös).

Wenn es vom Metzger sauber gepuzt ist, nimmt man es in eine Schüssel, reibt es stark mit einer Hand voll Salz, daß das Schleimige davon kommt, drückt es nach diesem aus 3 oder 4 warmen Wassern, schneidet die Drüsen rein aus, und siedet es im Salzwasser weich. Zur Sauce schneidet man eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein wenig Zitronenschale klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft das Geschnittene darin, thut einen Schöpfloffel Fleischbrühe, von einer Zitrone den Saft und etwas Muskatnuten daran. Wenn das Gekröse weich ist, wird es in ein kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, zu kleinen Stücklein in die Sauce geschnitten, und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eigelb abgezogen.

Bemerkung. Um die Drüsen besser heraus zu bringen, wird das Gekröse eine Zeitlang in siedendes Wasser gelegt.

Gespickte Kalbs-Leber.

Man häutelt solche, zerschneidet sie zu Stücklein eines Fingers dick, und in der Größe wie zu einem Fricandeau (Frikando), spickt jedes mit feinem Speck, legt die gespickten Stücklein auf ein Brett, streut sie mit ein wenig Pfeffer, Nägelein und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, zerläßt in einer breiten Kachel ein Stücklein Butter, legt die Stücklein so darein, daß die bestreute Seite unten hin kommt, streut sie oben wieder mit dem nämlichen, und schneidet indessen

ein Stücklein Speck, eine Zwiebel und ein wenig Zitronenschale klein. Wenn nun die Leber auf beyden Seiten gelblich ist, wird das leztgeschnitte darüber gestreut und noch ein wenig mitgedämpft, etwas Zitronensaft und Fleischbrühe dazu gethan, und schnell, so lange als ein paar weiche Eyer gekocht. Sie muß ein wenig Sauce behalten, und erst bey dem Anrichten gesalzen werden. Ist sie nicht rezent genug, so wird ihr mit Zitronensaft und Essig geholfen.

Ragout von Kalbsleber auf andere Art.

Man häutelt die Leber, schneidet ein Stücklein von der Größe einer Lerche daraus, bestreut alle mit Pfeffer und Nägelein, zieht durch jedes Stücklein ein wenig Speck, schneidet von einem Kalbs-Netz kleine Stücke, so daß jedes Stücklein Leber in eines derselben gewickelt werden kann. Sobald alle eingewickelt sind, werden sie an einen Lerchen-Spieß gesteckt, auch nicht länger als die Lerchen gebraten. Indessen wird die Sauce verfertigt: man thut dazu in eine kleine Kachel ein Glas Wein, ein Glas Fleischbrühe, kleingeschnittene Petersilie nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel, etliche Rädlein Zitronen und ein paar gestoßene Nägelein, setzt dieß Alles auf Kohlen, reibt eine Hand voll Brod auf dem Reibeisen, und nimmt es auch zu der Sauce. Wenn die Leber fertig ist, wird sie auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet, und erst bey dem Anrichten gesalzen.

Geröstete Kalbs-Leber.

Nach dem Häuteln zerschneidet man sie zu ganz dünnen Schnitten, bestreut solche mit Pfeffer und Nägelein, zerläßt in einem breiten Geschir ein Stücklein Butter, nimmt die geschnittene Leber zu
der

der Butter, zettelt so viel Mehl darauf, als zwischen 3 Finger gefaßt werden kann, thut ein Stücklein Speck und eine Zwiebel, Beydes zuvor ganz klein geschnitten, nebst ein wenig Essig und Fleischbrühe dazu. Wenn die Sauce ganz kurz (wenig) ist, wird die Leber schnell angerichtet und oben gesalzen.

Gefüllte Kalbsleber.

Am dicken Theil der zuvor rein gehäutelten Leber fängt man an durchzuschneiden, höhlt solche mit einem Eßlöffel, so viel es seyn kann, aus, hackt das Herausgenommene nebst dem Gaumen der Leber mit einem Stücklein Speck fein, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel weich in einem Stücklein Butter, nimmt das Gehackte nebst Pfeffer, Nagelein, Muskatblüthe und geschnittenem Majoran dazu, läßt es in einer Schüssel ein wenig erkalten, feuchtet die Brosamen von einem Kreuzerwed mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, thut es auch zu dem Gehackten, rührt es mit 2 Eiern und ein wenig Salz an, und füllt es in die Leber. Diese wird nun in ein großes Netz gewickelt, auf beyden Seiten leicht zugenäht, und langsam in Butter gebraten, oder ein Stücklein Speck in eine Kastrol und die Leber darauf gethan, und mit einem passenden Deckel in einen Backofen gestellt. Zur Sauce hackt man eine halbe Zwiebel und ein wenig Majoran fein, läßt in einem Stücklein Butter ein paar Messersspitzen voll Mehl anziehen, dämpft das Gehackte darin, thut einen Schoppen süßen Rahm daran, Muskat und Ingber dazu. Wenn die Leber fertig ist, wird die Sauce besonders dazu gegeben. Den Faden heraus zu ziehen darf man nicht vergessen.

Noch eine Kalbsleber in einer Sauce.

Man läßt die Leber ganz, häutelt sie, schneidet das Aderige davon, siedet sie in siedender Milch auf Kohlen, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Viertelsfund Butter hellgelb, dämpft klein gehackte Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth gehackte Sardellen und ein wenig Zitronenschalen in dem gerösteten Mehl, thut von einer ganzen Zitrone den Saft nebst Pfeffer, Muskat, Nagelein dazu, und einen halben Schöpfbüffel Fleischbrühe daran, nimmt die Leber aus der siedenden Milch, abßt sie mit Fleischbrühe ab, legt sie auf eine Platte, richtet die Sauce darüber an, und läßt sie noch einen Augenblick auf der Kohlspanne anziehen. Ist die Sauce nicht gesalzen genug, so wird ihr bey'm Anrichten geholfen.

Bemerkung. Von jeder Kalbsleber, wenn sie ganz zubereitet werden soll, wird der Gaumen abgeschnitten.

Ragout von Kalbsherzen und Lunge.

Die Flügel vom Herzen schneidet man ab, und wirft sie weg, schneidet es dann zu langen dünnen Schnitten, die Lunge aber zu kleinen Bröcklein, läßt Beydes eine Viertelstunde im warmen Wasser liegen, daß das Blut herausgezogen wird, thut in eine Kachel oder Kastrol 2 Schöpfbüffel voll Fleischbrühe, ein Glas Wein, ein Lorbeerblatt, ein paar Zitronen-Rädlein, ziemlich geschnittene Petersilie, Muskat und Salz dazu, drückt das Herz und die Lunge fest aus dem Wasser aus, und legt Beydes auch darein. Wenn der Ragout weich ist, wird ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter verknätet, langsam an die Sauce gerührt, der Ragout noch ein wenig gekocht und angeichtet.

Gespickte und gefüllte Kalbsherzen.

Man spickt die Herzen fein ringsherum, reibt ein Stücklein Schwarz-Brod zu Brosamen auf dem Reibeisen, hackt 4 Loth Speck und eine Zwiebel klein, mischt diese 3 Stücke mit Salz, gestoßenen Nägelein, Pfeffer und 8 zerquetschten Wachholderbeeren unter einander, füllt die Herzen damit, soweit es ihre Oeffnung erlaubt, zerläßt in einem breiten Geschirre ein Stück Butter, stellt die Herzen aufrecht darein, streut sie oben mit Salz, Pfeffer, Nägelein, deckt sie zu, und läßt sie dämpfen. Wenn sie gelb sind, gießt man das Fett ab, thut etwas Fleischbrühe und ein Glas Wein nebst einigen Zitronen-Rädlein und einem Lorbeerblatt daran, deckt sie zu, und kocht sie langsam, bis sie weich sind. Sie geben von selbst eine dicklichte Sauce. Haben sie nun ihren Geschmack, so werden sie angerichtet.

Fricandeau (Frikando) mit Sauerampfer.

Von einem Kalbschlegel schneidet man zwei starke Finger dicke und einer Hand breite Stücklein, häutelt sie, klopft sie mit einem Messer wohl, nimmt etwas gewürfelt geschnittenen Speck nebst einem Stücklein Butter in eine Kachel oder Kastrol, läßt es heiß werden, und röstet das geklopfte Fleisch darin. Sobald es gelb ist, thut man es in ein anderes Geschirre, einen Schöpfßißel voll gute Fleischbrühe darüber, bindet nachstehende Kräuter in ein sauberes Tüchlein: etwas Thymian, Rosmarin, Petersilie, ein wenig Dragon, Zitronenkraut, Basilikum, einige Lorbeerblätter und eine zerschnittene Zwiebel, thut das Tüchlein zu dem Fleisch, soviel Fleischbrühe dazu, bis sie dem Fleisch gleich ist, und deckt es zu. Sobald das Fleisch weich ist, wird es auf eine Platte gelegt, und an einem war-

men Ort aufbehalten, die Sauce aber so lange an den Kräutern gekocht, bis noch ein Glas voll übrig ist. Die Kräuter in dem Tuche drückt man fest aus, thut sie weg, und erhält die Sauce auf heißer Asche warm. Hierauf wird eine große Hand voll Sauerampfer gewaschen, zart geschnitten, so lange in einem warm gemachten Stücklein Butter gedämpft, bis er weich ist, und die Hälfte von der zurückgebliebenen Sauce daran gethan, dann der gekochte Sauerampfer neben in die Platte um das Fleisch gegossen, und die übrige Sauce mit einem Eßlöffel auf dem Fleisch herum gethan.

Fricandeau (Fricando) auf andere Art in einer Rahm-Sauce.

Ein fleischiges Stück von 4 bis 5 Pfund Kalbfleisch gibt eine Platte für 8 bis 9 Personen. Von diesem Fleisch schneidet man ebenfalls 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücklein, häutelt sie, klopft sie ein wenig, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, legt die Stücklein alle auf ein Brett, streut Salz, Pfeffer, Nägelein und so viel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, zerläßt in einer breiten Kachel Butter, legt die Stücklein so darein, daß keines auf das andere kommt, und bestreut sie oben wieder mit den schon zuvor angezeigten Dingen. Wenn sie auf beyden Seiten gelb sind, gießt man die Butter davon ab, einen Schoppen sauren Rahm darüber, thut ein Lorbeerblatt und eine halbe, zu Rädlein geschnittene Zitrone darein, deckt den Fricandeau zu, läßt ihn langsam kochen, bräunt kurz vor dem Anrichten 2 Loth Zucker in ein wenig Wasser, und thut ihn an die Sauce, damit sie mehr Farbe bekommt.

Noch eine Art Fricandean (Frikando).

Von einem Schlegel oder einer Schale werden ebenfalls Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft, und mit fein geschnittenem Speck gespiet. Hierauf zerläßt man in einer breiten Kachel Butter, macht die gespieten Stücke auf beyden Seiten gelb darin, gießt das Fett davon ab, ein Glas Wein und einen Schöpfößfel Fleischbrühe darüber, deckt ihn zu, und kocht ihn langsam auf Kohlen. Zum Hachis (Haschi) nimmt man ein zuvor auf dem Reibeisen geriebenes Stücklein Brod von der obern Rinde, das Mark von einer Zitrone nebst ein wenig von der Schale, 3 Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Rosenboll oder Knoblauch, 4 Loth Sardellen und ein Stücklein Speck, hacht dieß Alles zusammen klein, zerläßt in einer Kastrol ein Stücklein Butter, röstet einen halben Kochlöffel Mehl darin gelb, thut den gehackten Hachis und eine Hand voll verwellte Morchen oder Trüffeln dazu, dieß Alles zusammen an den Fricandean, und etwas Muskatnuß, Nägelein und Salz dazu. Wenn es noch ein wenig zusammen gekocht hat, wird der Fricandean ange richtet, und mit geschnittenen Pistazien und Zitronenschalen belegt.

Noch ein Fricandean mit einer Glace (Glas).

Zu diesem schneidet man einer Hand große Stücke aus einem Schlegel, 3, 4 oder 5 Stücke, und zwar so viel möglichen in die Rundung, häutelt und klopft sie, spickt sie dicht mit fein geschnittenem Speck, daß es wie ein Igel aussieht, zerhaut das Uebrige von dem Schlegel, wo das Fleisch nicht mehr zu großen Stücken tauglich ist, zu kleinen Stücklein, thut diese in eine tiefe Kastrol oder Kachel, etwas Salz, eine ganze Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, etliche Zitronen-Rädlein, ganze Rä-

gelein und Muskatblüthe oder ein Büschlein Kräuter dazu, legt das gespickte Fleisch darauf, gießt eine halbe Maas Wein und noch so viel Wasser dazu, bis es darüber geht, deckt es zu, läßt es über Nacht stehen, setzt den andern Tag das Geschirr auf Kohlen, und kocht es so lange, bis der Fricandean ganz weich ist. Anfangs muß es fleißig abgeschäumt werden, daß sich das Unreine nicht an das Fleisch anhängt. Wenn dasselbe nun weich ist, wird es mit dem Schaumlöffel auf eine Platte gelegt, zugedeckt, und bey der Wärme erhalten, die Sauce aber noch eine Zeitlang gekocht und durch ein Haarsieb gegossen; das Fett ein wenig abgenommen, die Sauce wieder in ein Geschirr gethan und so lange gekocht, bis noch ein Glas voll davon übrig bleibt, dann der gekochte Fricandean darin umgekehrt, auf eine warme Platte gelegt, und gleich zu Tische gebracht. Er kann als eine Zwischenplatte oder auch zu einem Spinat gegeben werden. Wird er trocken aufgetragen, so streut man klein geschnittene Zitronenschale darüber, und garnirt (ziert) ihn mit Laubwerk und Petersilie.

Noch ein Fricandean von Kalbfleisch mit Spargeln.

Das Fleisch wird vom Schlegel genommen, so viel Personen so viel Fingersdicke Stücke werden geschnitten, gehäutelt, wohl geklopft und mit klein geschnittenem Speck gespickt. Man legt hierauf in eine Kachel ein Pfund, auch mehr Kalbsknochen, eine große mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ein Stücklein Zitronenschale und ein wenig Muskatblüthe, das gespickte Fleisch darauf, gießt einen Schoppen, auch etwas mehr frisches Wasser daran, deckt es zu, setzt es auf Kohlen, und kocht es so lange, bis das gespickte Fleisch mürb ist. Dann

wird es herausgenommen, zugedeckt und aufbehalten, damit es warm bleibt, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, und wieder auf Kohlen gesetzt, bis sie kurz eingekocht ist. Die Spargeln schneidet man klein, kocht sie in Salzwasser weich, legt in eine Kastrol oder Kachel ein Stücklein frische Butter, die gekochten Spargeln mit dem Schaumlöffel dazuein, streut ein wenig Semmelmehl und Muskatblüthe darauf, gießt, wenn es gedämpft hat, etwas gute Fleischbrühe darüber, zieht vor dem Anrichten der Spargeln 2 bis 3 Eigelb mit der Spargel-Sauce ab, und richtet sie sogleich an. Wenn die bey dem Fleisch gewesene Sauce recht dick eingekocht ist, wird das aufbehaltene Fleisch darin umgekehrt, auf die Spargeln gelegt, und eine glühend gemachte Schippe darüber gehalten. Diese Speise kann als ein Nacht-Gemüß gegeben, oder Mittags als eine Zwischen-Schüssel und auch als Ragout aufgetragen werden.

Brouillade (Brulljade) von Kalbfleisch.

Man schneidet 2 Finger breite und etwas mehr als Fingerslange Stücklein, klopft solche wohl, hackt 4 Loth gewaschene Sardellen, das Gelbe von 2 hartgekochten Eiern, 4 Loth frischen (grünen) Speck oder in dessen Ermanglung eben so viel Rinds-Mark, etwas Petersilie und ein kleines Stück weiches Brod klein untereinander, nimmt es nebst Salz und Muskat in ein Geschirr, rührt es mit 3 Eigelb und dem Saft von einer Zitrone an, überstreicht die geklopfen Stücklein damit, rollt sie alle zusammen, steckt sie an einen kleinen Spieß, bestreut sie mit Salz, wickelt ein Netz darüber, und begießt sie fleißig mit Butter, daß sie langsam braten. Wenn sie fertig sind, wird das Netz abgenommen, die Brouillade auf eine Platte gelegt, eine Butter-

Sauce mit Zitronensaft und Eigelb abgezogen und darüber angerichtet. Sie kann auch trocken als eine Nebenplatte zu großen Braten aufgestellt und mit Zitronen gegeben werden.

Ragout von Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen)
mit Trüffeln.

Man verweilt die Brieslein und 2 Euter im Salzwasser, nimmt das äußere Häutchen rein davon ab, schneidet die Brieslein zu runden oder langen Stücklein, läßt in einer kleinen Kastrol oder Kachel ein Stücklein Butter und einen halben Kochlöffel Mehl anziehen, thut einen Schöpföffel Fleischbrühe, etwas geschnittene Petersilie und Zitronenschale, von einer halben Zitrone den Saft, Muskatblüthe, ein Loth zuvor in einem Glase Wein gekochte Trüffeln nebst dem Wein darein, und die geschnittenen Brieslein dazu, verrührt vor dem Anrichten des Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit der Sauce, und richtet gleich an. Auf diese Art kann der Ragout in eine Pastete gefüllt, und statt der Trüffeln können auch Morchen oder Kappern genommen werden.

Fleisch-Vögel.

Von einem Kalbschlegel macht man dünne Stücklein, klopft sie wohl, schneidet kleinen Speck wie zu einem Fricandeau, legt ihn in ein Geschirr, nimmt ein halbes Glas guten Essig daran; ferner eine große Zwiebel, etwas Petersilie, ein Stücklein Kockenboll oder Knoblauch und etwas Zitronenschale, schneidet dieß Alles klein, thut es zu dem gebaizten Speck, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und Nägelein dazu. Wenn dieß eine Viertelstunde gebaizt ist, wird das geklopfte Fleisch mit dem Speck gespickt, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel gethan, das gespickte Fleisch darin gedämpft,

sobald es gelb ist, die Saige nebst einem halben Schöpfßffel Fleischbrühe darüber gegossen, das Fleisch zugedeckt, und so lange gekocht, bis es ganz wenig Sauce mehr hat, dann angerichtet.

Fleisch-Vogel auf andere Art.

Man schneidet eben solche Stücklein, nur ein wenig breiter, klopft sie, nimmt ein Stücklein Niernfett oder Mark, 2 Schweins-Niern, etwas Petersilie, 2 gerührte Eyer, ein kleines Stück Speck, und von einem halben Kreuzerweck die zuvor mit 2 Eßlöffel voll süßem Rahm angefeuchteten Brotsamen auf ein Brett, hackt Alles zusammen klein, thut es in ein Geschirr, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, rührt es mit 2 Ethern an, streicht die geklopften Stücklein mit Butter, von dem Gehackten darauf, und rollt sie zusammen. Wenn sie alle fertig sind, spickt man jedes aufgerollte Stücklein ein wenig, zerläßt in einer breiten Kachel Butter, dämpft das Gespickte darin, gießt die Butter, sobald es gelblich ist, wieder ab, thut das übrige Gehackte nebst ein paar Zitronen-Kädlein und einem Schöpfßffel voll Fleischbrühe daran, deckt sie zu, und kocht sie, bis sie eine kurze Sauce haben.

Gewickelttes Kalbfleisch.

Von einem Kalbschlegel schneidet man 3 Finger breite und etwas längere Stücklein, klopft sie, überstreicht jedes Stücklein mit zerlassener Butter, reibt ein kleines Stück schwarze Brodbrosamen auf dem Reibeisen, mengt eine klein gehackte Zwiebel, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatn und Nägelein darunter, bestreut die bestrichenen Stücklein von dem Vermengten, rollt jedes Stücklein gleich einer Wurst auf, legt sie in eine breite Kachel, worin zerlassene Butter ist, streut das übrige Vermengte darüber, deckt es eine Viertelstunde zu,

läßt es dämpfen, deckt es wieder auf, und läßt die Würste erst gelb werden. Hierauf legt man sie auf eine Platte, gießt das Fett davon ab, einen halben Schoppen sauren Rahm daran, und thut ein paar Rädlein Zitronen darein. Wenn dieß ein wenig gekocht hat, wird es über die Würste angerichtet.

Fricassée (Frikassée) von Kalbfleisch.

Dies müssen fleischige Stücklein von der Schale oder vom Bug seyn. Sie werden rein gehäutelt, wohl geklopft, in Gries- oder Semmel-Mehl und etwas Salz umgekehrt, und in Schmalz (Schmelz-Butter) gelb, aber ja nicht hart gebacken. Wenn sie auf dem Brod abgetrocknet sind, werden sie auf eine Platte gelegt, und warm erhalten. Hierauf nimmt man ein Stück Butter in ein Kächelein, verknätet ein paar Messerspizen voll Mehl darin, gießt einen Schöpffössel Fleischbrühe daran, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig aufkochen, verrührt das Gelbe von 3 Eiern mit etwas Zitronensaft und Muskatblüthe, gießt die Sauce langsam daran, und nach diesem an das gebackene Fleisch, das es warm zu Tische kommt. Auf diese Art können auch Fricassees von jungen Hühnern und Tauben gemacht werden.

Fricassée von Kalbfleisch auf andere Art.

Man schneidet das Fleisch zu gewöhnlichen Stücklein, klopft diese ein wenig, zerläßt ein kleines Stück Butter in einer Kachel, legt das Fleisch darein, streut Muskatblüthe, Salz und einen halben Kochlöffel Mehl darüber, deckt es zu, läßt es langsam auf Kohlen dämpfen, gießt einen starken Schöpflöffel Fleischbrühe nebst dem Saft von einer halben Zitrone darüber, bindet in ein zartes Tüchlein 2 Lorbeerblätter, Petersilie, ein wenig Rosmarin,

Thymian und ein paar Zitronen-Rädlein, und legt es in die Sauce zum Kalbfleisch. Wenn dasselbe weich ist, wird das Lächlein mit den Kräutern fest ausgedrückt, daß die Kraft heraus kommt, das Gelbe von 2 bis 3 Eiern mit der Sauce abgezogen, und bey'm Anrichten darüber gegossen.

Geflopftes Kalbfleisch.

Von einer untern Kalbschale macht man dünne 2 Finger breite Stücklein, häutelt sie rein, klopft sie breit, schneidet etwas Petersilie nebst einem Stücklein Zitronenschale fein, legt auf eine Zinn-Platte dünne Schnitten Butter, streut so viel Mutschelmehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darauf, von der geschnittenen Petersilie und Zitronenschale darüber, thut Muskatblüthe, ein wenig Salz und den Saft von einer halben Zitrone dazu, legt das geklopftes Fleisch in der Ordnung darauf, bestreut es wieder mit dem oben Angezeigten, schüttet einen kleinen Schöpfstößel Fleischbrühe daran, deckt es zu, und stellt es auf die Kohlpfanne. In einer Viertelstunde ist es fertig. Ehe man die Platte zu Tische bringt, wird die Sauce mit 2 Eigelb abgezogen, darüber gegossen, aber nicht mehr gekocht. Es kann auch ohne Eier gegessen werden.

Ragout von Kalbfleisch mit Rukummern.

Dies kann eine kleine Kalbschale vom Bug oder sonst von einem fleischigen Stück seyn. Man schneidet Stücklein daraus, klopft solche, spickt sie, macht in einer Kastrol oder Kachel ein Stücklein Schmalz heiß, und dämpft das Fleisch auf beyden Seiten gelb darin. Inzwischen röstet man eine Hand voll Brodbrosamen gelb in einem Stücklein Butter, gießt das Schmalz von der Schale ab, und das geröstete Brod daran, schneidet 2 oder 3

Kukummern, je nachdem sie in der Größe sind, zu runden Bröcklein, salzt sie eine Viertelstunde ein, drückt dann die Kukummern fest aus, nimmt sie nebst einer feingeschnittenen Zwiebel zu dem Fleisch, und dämpft es so lange, bis es Farbe hat. Wenn es nicht Sauce genug zieht, wird ein wenig Fleischbrühe nebst Muskatn und Pfeffer daran gethan, überhaupt darf es nur wenig Sauce haben. Soll diese rezent seyn, so gießt man 2 Eßlöffel voll Essig oder den Saft von einer Zitrone daran.

Frikandell von Kalbsfleisch.

Zu einer mittlern Platte für 6 Personen wird ein Pfund fleischiges Kalb- und ein Pfund Schweinefleisch sammt dem Speck genommen, rein gehäutelt, mit 4 Loth frischem Ochsen-Mark, der Schale von einer halben Zitrone, ein paar Charlotten-Zwiebeln, 4 Blättern Basilikum, ein wenig Thymian und Petersilie ganz klein gehackt, das Gehackte nebst einem zuvor im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten halben Kreuzerweck, Salz, Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel gethan, und mit 3 bis 4 Eiern sehr wohl geschafft. Die Masse muß wie ein Klöß- (Knöpfleins-) Teig seyn. Hierauf bestreicht man eine Kaströl oder ein Potageblech stark mit Butter, streut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse darein, formirt einen Stern oder halben Mond daraus, setzt sie auf schwache Kohlen, schwache Kohlen oben darauf, bis die Frikandell ein wenig angezogen hat, thut ein Glas Wein, einen Schöpffössel gute Fleischbrühe, etliche Zitronen-Rädlein und ein Lorbeerblatt daran, und läßt es gemach (allmählig) kochen, bis die Frikandell fertig ist. Vor dem Anrichten wird das Gelbe von 2 bis 3 Eiern verrührt, mit der

Sauce abgezogen, und wenn es angerichtet ist, darüber gegossen.

Frikandellen mit Trüffel- oder Sardellen-Sauce.

Man hackt ein Pfund oder etwas mehr von einer gebratenen Kalbskeule (Schlegel) mit einigen Charlotten-Zwiebeln fein, nimmt es in einen Mörtel, thut einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck oder Semmel nebst 4 Loth frischer Butter dazu, stoßt es wie einen Teig unter einander, rührt es in einer Schüssel mit 4 Eigelb, etwas Salz und Muskatblüthe unter einander. Nun schneidet man viereckige Papierstückchen, (ein Quartblatt gibt 4), bestreicht sie mit kalter Butter, schneidet 4 Loth, auch etwas mehr Speck zu ganz feinen Würfeln, bestreut mit diesem und geriebenem Semmelmehl die bestrichenen Papiere, nimmt auf jedes einen Eßlöffel voll von der Masse, formirt Würstchen, in der Größe wie man sie haben will, davon, drückt das Papier oben und unten ein wenig zusammen, bestreicht ein Potageblech oder eine irdene Platte mit Butter, legt die Frikandellen darein, setzt sie in einen Backofen und läßt sie gelbbraun werden. Hierauf nimmt man sie aus dem Papier, legt sie auf eine Platte, gibt eine von den oben angezeigten Saucen darüber, oder auch eine Zitronen-Sauce mit Eigelb abgezogen. Sie können auch trocken, zu allen grünen Gemüsen oder mit Zitronensaft gegeben werden.

Kalbsteisch in einer Speck-Sauce.

Hiezu werden Ripplein genommen, wohl geklopft, mit zerlassener Butter überstrichen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein gestreut, auf dem Rost gelb gebraten, und während des Bratens öfters mit zerlassener Butter bestrichen, daß sie saftig bleiben. Hierauf hackt man ein Stücklein Speck und eine

Zwiebel klein, röstet einen halben Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft den geschnittenen Speck und Zwiebel wohl darin, lösch ihn mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, thut ein paar Rädlein Zitronen, ein Lorbeerblatt, ein wenig Muskatn und das gebratene Fleisch dazu. Wenn es eine Weile gekocht und wenig Sauce mehr hat, wird angerichtet.

Gefüllte Kalbs- oder Hammels-Rippen.

So viel Personen, so viel Kalbs- oder Hammels-Rippen klopft man stark, daß sie breit werden, salzt sie auf beyden Seiten ein, bis die Farce (Fülle) gemacht ist, nimmt zu derselben ein Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark, einige Charlotten-Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Schnittlauch, etwas Zitronenschale, einen Eßlöffel voll Kappern und einen halben Häring auf ein Hackbrett, hackt es ganz klein, dämpft es in einem Stücklein Butter, thut es in eine Schüssel, 2 Eßlöffel voll Semmelmehl, Muskatnuß, Pfeffer, ein paar gestosene Nägelein und etwas Salz daran, rührt es mit 2 ganzen und mit 2 gelben Eiern an, streut die eine Seite der Rippen mit Semmelmehl, thut auf die andere unbestreute Seite die gerührte Masse Fingersdick, nachdem zuvor auf jedes Stücklein 4 Kappern gelegt worden sind, streut sie oben auch mit Semmelmehl, bestreicht eine Kastrol oder ein anderes Geschirr, worauf ein Deckel paßt, stark mit Butter, legt die gefüllten Rippen darein, setzt sie auf schwache Kohlen, und einen Deckel mit dergleichen darauf. Wenn sie fertig sind, werden sie ganz warm auf eine Platte angerichtet, mit Petersilie und grünem Lorbeerlaub garnirt, klein geschnittene Zitronenschalen darüber gestreut, und ganze Zitronen dazu aufgestellt.

Hammels-Rippen in einer Sauce.

Man klopft die Hammels-Rippen stark, schabt sie mit einem Messer sauber ab, kehrt sie in Mutschelmehl, Salz, Pfeffer und Nägelein um, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, und bratet die Rippen auf beyden Seiten gelb darin, schneidet eine Zwiebel, ein paar Stücklein Knoblauch, eine halbe Zitrone nebst Mark und Schale klein, nimmt das Fett von den Rippen ab, das Geschnittene an das Fleisch, läßt es ein wenig dämpfen, thut ein Glas Wein, einen Schöpföffel Fleischbrühe und ein Lorbeerblatt daran, deckt das Fleisch zu, und kocht es langsam auf Kohlen. Wenn es weich ist, und noch zu viel Fett hat, so wird solches abgeschöpft, und dann angerichtet. Auf die nehmliche Art können auch Kalbs-Rippen zubereitet werden.

Hammelfleisch in einer Rummel-Sauce.

Hiezu ist ein Stück von der Brust oder Rippen das beste. Zu 2 bis 3 Pfund nimmt man so viel Rummel, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, thut das Fleisch nebst dem Rummel in eine Kastrol oder Kachel, halb Wasser und halb Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie, Muskat, ein wenig Pfeffer und ein paar Zitronen-Rädlein dazu. Wenn das Fleisch halb weich ist, wird das Fett davon abgeschöpft, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter verknätet, an das Fleisch gerührt, und dasselbe vollends ganz weich gekocht. Ist es bey'm Anrichten noch zu fett, so wird das Fett abgeschöpft, auch kann die Sauce mit 2 Eygeln abgezogen werden.

Ragout von Rindfleisch.

Hiezu kann von keinem andern Stück als vom Schlacht- oder Lenden-Braten genommen werden. Aus dem Fleisch macht man Stücklein 3 Finger

breit und einer halben Hand lang, klopft sie stark, doch aber so, daß sie nicht zersezt werden, vermengt eine Hand voll Weizenmehl mit Salz, Pfeffer und Nägelein, kehrt die Stücklein darin um, und backt sie langsam im Schmalz, daß sie saftig bleiben, und ja nicht hart werden. Wenn das Fleisch auf dem Brod abgelaufen ist, thut man es in eine Kastrol oder Kachel, ein Glas Wein, einen Schöpf- löffel Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, und ein paar Zitronen-Rädlein dazu, und kocht es so lange auf Kohlen, bis es wenig Sauce mehr hat.

Frikassée von Kuttelfleck.

Wenn die Kuttelfleck sauber gepuzt sind, werden sie im Salzwasser weich gekocht, und ganz klein länglich geschnitten. Alsdann nimmt man ein Stücklein Butter in eine Kastrol, läßt 2 kleine Kochlöffel Mehl darin anziehen, schüttet 2 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, thut fein geschnittene Petersilie, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone und etwas Muskataten darein, die geschnittenen Kuttelfleck dazu, läßt dieß zusammen noch eine Viertelstunde kochen, verzührt dann das Gelbe von 2 bis 3 Eiern, gießt von der Sauce unter immerwährendem Rühren daran, und richtet nun sogleich an. — Diese Frikassée kann auch in Pasteten gefüllt werden. — Vier Pfund Kuttelfleck geben eine Platte für 6 Personen.

Kuttelfleck sauer gekocht.

Sobald solche im Salzwasser weich gesotten sind, schneidet man sie Fingers lang und eben so breit, röstet 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl in Butter braun, dann eine fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Essig ab, thut Wasser oder Fleischbrühe daran, Pfeffer

Pfeffer und Nägelein dazu, und läßt die geschnittenen Kuttelstee bis zum Anrichten darin kochen. Wenn sie nun im Salz und in der Säure recht sind, können sie angerichtet werden.

Ragout von Eyern.

Auf eine kleine Platte siedet man 8 Eyer hart, schält solche, schneidet sie der Länge nach entzwey, nimmt das Gelbe in ein kleines Geschirr, und zerdrückt es wohl mit einem Löffel; so viel Eyer, so viel Zwiebeln von mittlerer Größe schneidet man zu dünnen Rädlein, dämpft sie in einem guten (großen) Stück Butter weich, läßt sie aber ja nicht braun werden, nimmt die zerdrückten gelben Eyer, Muskatnuß, Ingwer, Pfeffer und Salz dazu, verrührt Alles zusammen recht wohl, gießt ein kleines Glas süßen Rahm daran, läßt es auf Kohlen langsam aufkochen, und richtet den Ragout an. Das Weiße von den Eyern wird auf den Ragout gelegt, die ausgehöhlte Seite unter sich gerichtet, und eine Form wie ein Stern oder Herz davon gemacht. Auch kann es nur als eine Einfassung um die Platte herum gelegt werden.

Eyer in saurer Sauce.

In eine Kachel oder Kastrol nimmt man ein Stücklein Butter, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb darin, thut einen Eßlöffel voll geschnittene grüne Zwiebeln an das geröstete Mehl, läßt sie ein wenig mitdämpfen, und nimmt noch zwey Eßlöffel Essig, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, Muskateln und etwas Pfeffer dazu. Wenn die Sauce eine Zeitlang gekocht hat, wird sie auf eine Zinnplatte gegossen und auf Kohlen gesetzt, dann werden die Eyer, so viel man will, darein geschlagen, und so lange gekocht, bis das Weiße hart und das Innere weich bleibt.

Löfflerin Kochbuch I. 1.

(17)

Gefüllte Eyer mit Sauerampfer.

Man siedet die Eyer hart, schneidet sie von einander, nimmt das Gelbe heraus, weicht ein Stück Milchbrod oder das Weiße von einem Weck in süßen Rahm ein, verrührt inzwischen das herausgenommene Gelbe, drückt das eingeweichte Milchbrod nicht gar zu fest aus, thut an die zerdrückten Eyer ein wenig Schnittlauch, Muskatblüthe und Salz dazu, rührt es mit 3 Eigelb und 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, füllt die ausgehöhlten Eyer damit, überstreicht sie mit zerlassener Butter, streut ein wenig Semmelmehl darauf, hakt eine Hand voll Sauerampfer zart, röstet ein paar Messerspißen voll Mehl in Butter gelb, drückt den Sauerampfer aus, dämpft ihn in der Butter, thut einen halben Schoppen sauren Rahm, halb so viel Fleischbrühe, Muskatblüthe und Salz daran. Wenn die Sauce ein wenig gekocht hat, richtet man sie auf die Platte an, setzt die gefüllten Eyer darein, stellt sie auf Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, und läßt sie langsam anziehen. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig.

Anderer Art gefüllte süße Eyer.

Zu 12 Ethern, welche, wie die vorhergehenden, hart gesotten und von einander geschnitten werden, stoßt man 6 Loth geschälte Mandeln zart, weicht die Brosamen von einem Kreuzerweck in Milch ein, zerdrückt das herausgenommene Gelbe, thut die gestoßenen Mandeln, den ausgedrückten Weck, ein Stücklein zerlassene Butter, ein wenig Zitronenschalen, etwas Zucker und eine Hand voll Rosinen dazu, rührt dieß zusammen mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern an, füllt die weißen Eyer mit dieser Masse, richtet die unten folgende Rosinen-Sauce auf eine Platte an, setzt die gefüll-

ten Eyer darein, und gibt ihr unten und oben schwache Kohlen, daß die Eyer langsam aufziehen. Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: Ein Viertelpfund große Rosinen (Zibeben) und eben so viel kleine verliet man, wascht sie sauber, setzt sie mit einem Schoppen Wein und einem halben Schoppen Wasser auf Kohlen, nimmt ein Stücklein Zucker und ein wenig Zitronenschalen dazu, röstet 3 Messerspizen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb, und thut sie an die Rosinen-Sauce. Wenn sie eine Zeitlang gekocht hat, wird sie auf die Platte angerichtet, und Zimmet darüber gestreut.

Noch eine Art gefüllter Eyer-Ragout.

So viel Personen, so viel 1 oder 2 Eyer werden gerechnet, hart gesotten, geschält, und von einander geschnitten. Das Gelbe derselben nimmt man in eine Schüssel, zerdrückt es wohl mit ein paar Eßlöffeln voll süßem Rahm, thut ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch, Muskatblüthe und Salz dazu, rührt es mit einem Stücklein zerlassener Butter und 2 Eigelb vollends an, füllt die ausgehöhlten Eyweiß damit, gießt einen Schoppen süßen Rahm auf eine Zinnplatte, setzt die Eyer darein, gibt ihnen unten und oben schwache Kohlen, und kocht sie langsam. Erfordern sie noch mehr Sauce, so wird derselben mit süßem Rahm nachgeholfen, und vor dem Auftragen ein wenig Muskatn und Ingwer in die Sauce gethan.

Miridon von Kalbfleisch.

Von einer Kalbskeule (Schlegel) schneidet man 3 Finger breite und einer Viertel-Elle lange Stückchen, klopft sie vermittelst eines Messerrückens, wenn zuvor das Fleisch rein gehäutelt worden ist, legt eben so viel Streifen Speck dazu, blanschirt alsdann

das Fleisch mit siedendem Wasser, hacht nun 4 Loth Riensfett und eben so viel Speck klein, stoßt es nach diesem im Mörser fein, thut 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln (Wecken), wann zuvor die Rinde am Reibeisen abgerieben worden ist, nebst Salz, Nelken und Muskatblüthe dazu, und stoßt das Gelbe von 5 bis 6 Eiern darunter. Wenn dieß gehdrig zu einem Zaig durchgearbeitet ist, bestreicht man eine Kastrol oder eine Porzellan-Platte mit Butter, belegt das Geschir mit den Speckstreifen, ordnet die Kalbfleischstücklein zum Theil darüber, legt die gestoßene Masse in der Rundung wie ein Brod-Laibchen darauf, belegt sie wieder mit Kalbfleisch, über dieses die Speckstreifen, bestreicht alsdann ein Blatt weißes Papier mit ein wenig Butter, legt dasselbe darüber, und setzt die Speise in einen Backofen. In einer Viertelstunde ist sie fertig. Ehe der Mirkidon aufgetragen wird, nimmt man die überflüssige Fette davon, und gibt eine Kappern-, Sardellen- oder andere Sauce besonders in einem Soslar (Soosen-Schüsselchen) dazu.

Ragout von jungen Hühnern.

Hiezu kann man junge Hühner wie zu einer Frikassee nehmen. Die Art, wie sie zu brühen sind, will ich hier anzeigen, weil sie gemeinlich verbrüht werden. Wenn die Hühner gestochen sind, wird siedendes Wasser in eine Schüssel genommen, und mit kaltem Wasser abgekühlt, daß es heißer bleibt, als man den Finger darin halten kann, dann die Hühner gleich warm darein gethan, und mit einem Kochlöffel so lange getunkt, bis die Federn an den Flügeln ohne Mühe losgehen, und nun können sie durchaus gepuht werden. Das Wasser, worin sie liegen, kühlt man noch ein wenig ab, streift die

Federn schnell in dem Wasser ab, und legt sie aus diesem gleich wieder in ein anderes laues Wasser, daß sie nicht starr werden, sondern weiß bleiben. Hierauf werden sie ausgenommen, und von innen mit ein wenig Pfeffer und Salz eingerieben, das Brustbein inwendig losgebrochen, und so gut wie möglich gebogen, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Die Sauce wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt 2 gelbe Rüben, 2 Selleri-, 2 Petersilien-Wurzeln und 4 Loth magern Schinken, schneidet diese 4 Stücke zu kleinen Bröcklein, läßt ein Stücklein Butter in einer Kachel vergehen, thut auf die Butter 2 Speckscheiben, das Geschnittene darein, die jungen Hühner darauf, dämpft sie auf Kohlen so lange, bis die Hühner und das Geschnittene gelb sind, thut dann einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe nebst Muskatn daran, deckt sie zu, läßt sie kochen, bis sie weich sind, legt sie alsdann auf eine Platte, und erhält sie bey der Wärme. Die Sauce wird durch einen engen Seiher getrieben, die Fette davon abgeschöpft, und die Sauce warm über die Hühner gegossen. Sie können auch in der durchgetriebenen Sauce warm erhalten werden.

Ragout von jungen Hühnern auf eine andere Art.

Die gepuzten jungen Hühner werden in 4 Theile geschnitten, in einem Stücklein Butter abgedämpft, und mit einem halben Kochlöffel Mehl überstreut. Sobald sie gelblicht sind, gießt man einen Schöpflöffel Fleischbrühe und ein halbes Glas Wein darüber, nimmt etwas Muskatblüthe daran, und deckt sie zu. Wenn sie halb fertig sind, hackt man eine Zwiebel, ein wenig Speck und Lebern von den jungen Hühnern klein, thut das Gehackte an die Hühner-Sauce, und kocht sie vollends damit aus.

Wer will, kann auch den Saft von einer halben Zitrone dazu nehmen.

Fricassée (Frikassée) von jungen Hühnern.

Wenn die jungen Hühner zuvor gepust und ausgezogen sind, zerschneidet man sie zu 4 Theilen, wäscht sie immer mit warmem Wasser, daß sie weiß werden, brüht sie zuletzt mit siedendem Wasser ab, deckt sie zu, läßt sie eine Weile stehen, zerläßt ein Stücklein frische Butter in einer Kastrol, legt die Hühner aus dem siedenden Wasser auf ein Tuch, thut sie, sobald sie trocken sind, gleich in die Kastrol, streut einen kleinen Kochlöffel Mehl nebst Muskateln und Salz darüber, gibt ja Acht, daß sie weiß bleiben, gießt einen Schöpfößfel Fleischbrühe darüber, und deckt sie zu. In ein reines Tüchlein nimmt man nun eine grob geschnittene Zwiebel, Petersilie, etliche Blätter Basilikum, Thymian, 4 Zitronen-Rädlein und 3 Dragonblätter, bindet es mit einem Faden zu, thut es zu den Hühnern, kocht es so lange mit, bis sie fertig sind, und drückt vor dem Anrichten die Kräuter mit dem Kochlöffel fest aus. Wenn die Sauce kurz (bis auf etwas weniges) eingekocht ist, werden sie angerichtet.

Frikassée von jungen Hühnern mit Krebsen.

Auf 3 junge Hühner werden 25 Krebse gerechnet, die Hühner in 4 Theile zerschnitten und in warmes Wasser gelegt, daß sie weiß werden. Die Krebse siedet man, nimmt die Schwänze davon, stoßt die Schalen klein, dämpft sie in einem guten (ziemlichen) Stück Butter, gießt einen starken Schöpfößfel Fleischbrühe daran, preßt sie durch, schöpft die Butter oben ab, und behält dieses bis zum Anrichten zurück, zerläßt hierauf in einer Kastrol ein Stücklein Butter, läßt einen kleinen Kochlöffel voll Muttschel- und ein paar Messerspizen voll Weiszmehl darin

anziehen, thut die durchgetriebene Krebsbrühe daran, die Hühner darein, Muskatblüthe, ein wenig geriebene Zitronenschalen, etwas fein geschnittene Petersilie und eine Hand voll verwellte Morchen dazu, kocht dieß zusammen, bis die Hühner weich sind, und verrührt dann in der zurückbehaltenen Krebsbutter 4 Eigelb und den Saft von einer halben Zitrone. Wenn die Hühner angerichtet sind, rührt man die Sauce davon langsam an die Eigelb, läßt solche auf den Kohlen unter beständigem Rühren anziehen, gießt sie über die Hühner, und legt die Krebschwänze darauf.

Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die jungen Hühner werden sauber gepuzt, ausgenommen und eingebogen. In eine Kastrol legt man Speck, die Hühner darauf, und wieder Speck oben auf die Hühner, thut gelbe Rüben, Petersilien-Wurzeln, eine ganze Zwiebel, ganzes Gewürz und ein wenig ungesottene Schinken dazu, füllt sie mit Fleischbrühe auf, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Zur Sauce nimmt man ein wenig Butter in ein Geschir, läßt sie zergehen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl braun darin, thut feine Charlotten-Zwiebeln darein, läßt sie ein wenig mitdämpfen, füllt sie hierauf mit der durchgetriebenen Hühnerbrühe auf, und läßt sie kochen, bis sie dick genug ist. Dann werden noch nicht ganz reife Stachelbeeren von Büxen und Stielen gesäubert, und eine Stunde in ein Geschir mit siedendem Wasser gethan. Wenn man anrichten will, so thut man die Hühner auf die Platte, und die Stachelbeeren mit etwas Zitronensaft an die Sauce, welche aber nicht mehr gekocht, sondern sogleich über die Hühner angerichtet wird.

Junge Hühner mit Schinken.

Man puht die jungen Hühner sauber, biegt sie ein, thut sie in ein Geschirr, worein ein Stücklein frische Butter geschnitten worden ist, Peterstillen-Wurzeln und gelbe Rüben darauf, legt über dieses die Hühner, eine Zwiebel, ein wenig Zitronenschale, 4 bis 6 ganze Gewürz-Nägelein, und ein Stücklein mageren und in Scheiben geschnittenen Schinken dazu, dämpft sie auf schwachen Kohlen zugedeckt eine Viertelstunde, gießt hierauf einen Schöpfköffel voll Wasser oder Fleischbrühe daran, und läßt dieß Alles so lange kochen, bis die Hühner weich sind. Alsdann nimmt man die Wurzeln sammt dem Schinken heraus, hackt dieses klein, und stoßt es mit dem Gelben von 2 hartgesottenen Eiern in einem Mörser zu einem Brei, treibt es dann durch ein Haarsieb, verdünnet es mit der Hühnerbrühe, läßt es warm stehen, aber nicht kochen, nimmt ein wenig Muskatblüthe daran, und zieht die Sauce vor dem Anrichten mit 3 Eigelb ab.

Gefüllte junge Hühner mit Krebsen in einer Krebs-Sauce.

Drey junge Hühner werden pünktlich gebrüht, so lange sie noch warm sind, ausgenommen und durchgebrochen, 25 Krebse gesotten, die Schwänze davon gepuht, und die Schalen mit einem Stücklein Butter klein gestoßen. Hierauf reibt man von einem Weißbrod oder Kreuzerweck die Rinde ab, weicht das Innere in Wasser ein, schneidet die Krebschwänze zu kleinen Bröcklein, ein klein wenig Peterstillen dazu, drückt den eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in einem Stück Butter, thut das Geschnittene nebst etwas Salz und Muskatnuß darein, rührt es mit 2 ganzen und 4 gelben Eiern an, dämpft in 5 bis 6 Loth Butter die gestoßenen Krebschalen,

und gießt 2 Schöpföffel voll gute Fleischbrühe daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, preßt man's durch ein Haarsieb, nimmt von der Krebsbutter einen Eßlöffel voll zu der angerührten Fülle, und füllt die durchgebrochenen Hühner so damit, daß auch von der Fülle in den Leib kommt, weil sie sonst wegen der zarten Haut auf der Brust auffspringen. Dann näht man sie zu, zweckt sie auf, legt sie in eine Kachel, wo sie Platz haben, schöpft von der durchgepressten Krebs-Sauce die Butter vollends ab, gießt die Sauce über die Hühner, setzt sie auf Kohlen, damit sie langsam kochen, thut klein geschnittene Petersilie, etwas Muskatnuß, eine Hand voll verweilte Morchen, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale und den Saft von einer halben Zitrone, alles dieß an die Hühner, und kocht sie so lange, bis sie weich sind. Dann wird ein Stücklein Butter in ein Geschirr genommen, ein Eßlöffel Mutschel- und ein klein wenig Weismehl darunter gerührt, und dieß auch an die Hühner gethan. Wenn sie noch eine Viertelstunde damit gekocht haben, wird das Gelbe von 3 Ethern an die zurückgebliebene Krebsbutter gerührt, die Sauce vor dem Anrichten mit dem Eyygelb abgezogen und über die Hühner gegossen.

Kapaun in einer Auster-Sauce.

Er wird trocken gerupft, ausgenommen, die Brust, wenn er noch warm ist, breit geschlagen, überhaupt der ganze Kapaun ein wenig geklopft, rein ausgewaschen, schön rund gebogen, und der Hals abgeschnitten. Hat man nicht viel Auster, so nimmt man deren nur 10 bis 12 in ein Geschirr, ein klein wenig gehackte Petersilie, Muskatblüthe, ein Stücklein zerlassene Butter, etwas Zitronensaft und Salz dazu, füllt dieß Alles in den Kapaun, näht ihn ein wenig zu, daß die Kraft darin bleibt,

legt dann den Kapaun in eine Kastrol, gießt gute Fleischbrühe daran, bis sie halb darüber geht, thut ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein und Muskatblüthe daran, deckt den Kapaun zu, und kocht ihn, bis er weich ist. In ein anderes Geschir wird nun ein Stücklein frische Butter genommen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darin verknätet, von einer Zitrone der Saft dazu gethan, und soviel von der Kapaun-Brühe daran gegossen, als es nöthig hat. Die Austern, welche noch dazu bestimmt sind, werden sammt dem Seewasser und einem halben Eßlöffel Kappern an die Sauce gethan. Sobald der Kapaun angerichtet ist, wird das Gelbe von 3 Eiern mit der Sauce wohl verrührt, und diese, ohne weiter zu kochen, über den Kapaun angerichtet.

Kapaun in einer Zitronen-Sauce.

Der Kapaun wird ganz auf die vorstehende Art behandelt, und die Sauce dazu also verfertigt: Eine Zitrone wird auf dem Reibeisen abgerieben, das Mark von derselben dazu gethan, dann die Sauce wie die vorhergehende gemacht, nur daß man statt der Austern zu der Zitrone ein wenig Petersilie und eine Hand voll verwellte Morchen nimmt.

Junge Tauben in einer Speck-Sauce.

Wenn die Tauben gepuzt und in 4 Theile zerschnitten sind, schneidet man eine Zwiebel und ein Stücklein Speck zu kleinen Bröcklein, röstet einen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft das Geschnittene wohl darin, thut einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, ein Lorbeerblatt, ein paar Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft, ein wenig Muskat, Pfeffer und Käselein dazu, und die zerschnittenen Tauben darein. Sobald sie weich und rezent genug sind, werden sie angerichtet;

man kann auch einen Eßlöffel voll Kappern darein thun. Uebrigens können die zerschnittenen Tauben auch wie die jungen Hühner zubereitet werden.

Tauben auf andere Art in einer Sauce.

Nach dem Puzen werden sie aufgezwackt, mit fein geschnittenem Speck gespiet, mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz auß- und inwendig eingerieben, und über Nacht in ein wenig Essig gelegt. Hierauf nimmt man in ein breites Geschirr ein Stücklein Butter, legt die gebaiten Tauben auf ein Brett, überstreut sie mit etwas Mehl, legt die gespiete Seite auf die Butter, macht sie auf beyden Seiten gelb, thut einen Schöpflöffel Fleischbrühe und den Essig, worin sie gebait worden sind, nebst einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronen-Rädlein darein, deckt sie dann zu, und kocht sie so lange, bis die Tauben weich sind, und nur wenig Sauce mehr haben.

Gans-Leber in einer Trüffel-Sauce.

Wenn die Leber sauber gewaschen ist, so belegt man eine Kastrol oder Kachel mit dünnen Speckscheiben, thut auf den Speck 4 Loth, auch etwas mehr klein geschnittenen magern Schinken, auf den Schinken die Gans-Leber, streut etwas Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatnuß darüber, gießt ein Glas guten Wein darauf, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es auf die Leber, einen passenden Deckel darauf, und gibt unten und oben Kohlen. Wäre kein solcher Deckel vorhanden, so kann die Kastrol sammt dem Papier in einen Backofen gestellt werden. Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: Vier Loth Trüffeln kocht man in einem halben Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, hackt eine halbe Zwiebel nebst etlichen Zitro-

nen oder Pomeranzen-Rädlein fein, dämpft sie in dem gerdsteten Mehl, gießt die Trüffel samt dem Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, legt die Leber, sobald sie fertig ist, auf eine Platte, schöpft das Fett davon ab, gießt die übrige Sauce durch einen Seiber an die Trüffel-Sauce, läßt diese noch ein wenig aufkochen, und richtet sie über die Leber an.

Gans-Leber auf andere Art.

Die zuvor gewaschene Gans-Leber wird in einer Kachel oder Kastrol mit einem Stücklein zerlassener Butter zugelegt, und auf schwachen Kohlen gelblicht gebraten. Inzwischen schneidet man eine Zwiebel, ein Stücklein Speck und etliche Zitronen-Rädlein zu kleinen Bröcklein, gießt das Fett von der Leber ab, bestreut sie mit 3 Messerspizen voll Mehl, nimmt das Geschnittene dazu, dämpft es so lange, bis die Zwiebel weich ist, gießt 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig und etwas Fleischbrühe daran, deckt die Leber wieder zu, und kocht sie vollends aus. Vor dem Anrichten wird sie gesalzen, und während des Kochens einigemal gerüttelt, damit sie nicht anhängt.

Gedämpfte Enten.

Wenn die Ente gepuzt ist, wird sie rein gewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, ein Stücklein Thymian darein gesteckt, die Ente in eine Kachel gelegt, ein Stücklein Schmalz in einer kleinen Pfanne heiß gemacht, und über die Ente gegossen. Sobald sie auf beyden Seiten gelb gedämpft ist, gießt man das Schmalz rein davon, und einen starken halben Schoppen Wein und so viel Fleischbrühe daran, bis sie der Ente gleich geht, deckt sie dann zu, und läßt sie kochen. Inzwischen wird der Hachis auf folgende Art gemacht: Man nimmt die Leber und das Beste vom Magen, ein

Stücklein Speck, ein paar Charlotten-Zwiebeln, das Mark und die Schale von einer halben Zitrone, 4 gewaschene Sardellen und einen starken Eßlöffel voll geriebene Brodrinde, hackt dieses Alles fein, zerläßt in einem Geschirr ein Stücklein Butter, röstet ein paar Messerspitzen voll Mehl darein, lehrt das Gehackte ein paar Mal darin um, thut es an die Ente, ein wenig gesottene und zerschnittene Morchen, Muskatn und Nägelein dazu. Sobald die Ente weich und die Sauce dicklicht ist, wird sie angerichtet. Es können auch Schnitten auf folgende Weise dazu gemacht werden. Man nimmt das Innere aus einem Kalbs-Milz heraus, thut es nebst einem Stücklein Kalbsleber, ein paar Charlotten-Zwiebeln, einem kleinen Stücke Speck, 3 Stücklein Knoblauch, ein wenig Zitronenschale und den Brosamen von einem Weißbrod oder Kreuzerweck auf ein Brett, hackt Alles zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatn dazu, rührt es mit 3 Eigelb an, macht von einem altgebackenen Kreuzerweck dünne runde Schnitten, und streicht von dem angerührten Hachis eines halben Fingers dick darüber. Wenn sie alle beysammen sind, überfährt man das Bestrichene von einem verklepperten Ey mit einem Pinsel, backt sie im Schmalz gelb, und legt sie, sobald die Ente angerichtet ist, um dieselbe herum. Dergleichen Schnitten können auch zu einem Gemüse oder als Gemüse in einer Butter-Sauce gegeben werden.

Ente auf andere Art in einer Pomeranzen-Sauce.

Die gepuzte Ente wird mit Nägelein, Salz und Pfeffer eingerieben, gleich der vorhergehenden im Schmalz gelb gedämpft, indessen aber die Sauce fertig: Man nimmt dazu ein halbes Pfund geschnittenes Kalbfleisch, ein Viertelpfund mageren

Schinken nebst einer großen Hand voll Zwiebeln in eine zuvor mit frischem Speck belegte Kastrol, dämpft Alles zusammen gelb, thut 2 Schöpföffel Fleischbrühe daran, ein Stücklein Kockenboll oder Knoblauch, ein wenig Thymian, ein Lorbeerlaub und 4 Rosmarin-Blätter dazu, kocht dieß zusammen eine Viertelstunde, rührt einen kleinen Kochlöffel Mehl mit einem Glase Burgunder- oder anderm guten rothen Wein glatt, und dieß nebst dem Mark von einer Zitrone an die gekochte Sauce, schneidet von einer bittern Pomeranze die Schale klein darein, läßt es noch eine Viertelstunde zusammen kochen, preßt es durch ein Sieb, gießt das Fett von der Ente ab, die durchgepreßte Sauce daran, und kocht diese noch so lange mit der Ente, bis es Zeit zum Anrichten ist. In die Sauce können noch eine Hand voll verwelte Morchen oder gute Erdschwämme (champignons), auch 4 gehackte Sardellen gethan werden, daß sie mehr hautgout (einen stärkern Geschmack) hat.

Zahme oder wilde Ente in einer Häring's-Sauce.

Von der zuvor gepuzten und ausgenommenen Ente wird die herausgenommene Leber bey Seite gethan, ein Häring sauber gepuzt, der Kopf abgeschnitten, der Kogen oder Milchling herausgenommen, der Häring ganz in die Ente gesteckt, dieselbe aufgezwackt, und am Spieß oder in dessen Ermanglung in einer Kachel halb gebraten. In eine andere Kachel nimmt man ein Stücklein Butter, macht einen kleinen Eßlöffel Mehl darin gelb, dämpft eine kleine Zwiebel darin ab, thut einen Schöpföffel ungesalzene Fleischbrühe oder Wasser daran, etwas Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß, ein paar Zitronen-Rädlein, ein Lorbeerblatt, und einen Eßlöffel voll Kappern dazu, legt die halbgebratene Ente

darein, nimmt aber zuvor den Häring heraus, schneidet ihn zu kleinen Bröcklein, und thut ihn an die Sauce. Die zurückgebliebene Leber, wovon aber die Galle weg seyn muß, wird mit einem Stücklein Speck und ein wenig Brodbrosamen gehackt, und auch an die Sauce gethan, dieselbe zugedeckt und vollends ausgekocht.

Gedämpfte Schnepfen.

Auf diese Art werden sie meist nur, wenn sie alt sind, zugerichtet. — Wenn das Eingeweide aus 2 gerupften Schnepfen herausgenommen ist, wäscht man sie nur von außen ab, reibt sie inwendig mit Salz, Nägelein und Pfeffer ein, steckt den Schnabel vorn in den Hals, zweckt sie auf, überstreut sie von außen wieder mit Salz, Pfeffer, Nägelein und etwas Mehl, nimmt Butter in eine Kastrol oder Kachel, dämpft die Schnepfen gelb, gießt die Butter wieder ab, thut 2 kleine Gläser Wein, einen Schöpfpfedel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und etliche Rädlein Zitronen daran, und deckt sie zu. Alsdann nimmt man das Eingeweide nebst den zuvor gereinigten Mägen auf ein Brett, ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Knoblauch, ein wenig Zitronenschale und ein kleines Stück Speck dazu, hackt dieß zusammen klein, röstet 2 Eßlöffel voll Mutschelmehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, thut Alles an die Sauce der Schnepfen, und setzt solche auf keine starke Kohlen, daß sie nicht anhängen. Wenn sie weich sind, und die Sauce nicht mehr zu dünn ist, werden sie angerichtet.

Feldhühner werden auf eben diese Art zugerichtet, nur wird, weil ihr Eingeweide nicht zu gebrauchen ist, das Herz und Leber zu dem Uebrigen gehackt; auch kann zu übriggebliebenem gebratenen

wilden Geflügel eine solche Sauce gemacht, und als Ragout gegeben werden.

Schnepfen und Feldhühner werden auf solche Art zubereitet in Pasteten gefüllt.

Krammets-Vögel in einer Sauce,
welche auch so in Pasteten gebraucht werden können.

Wenn sie gerupft, ausgenommen, die Köpfe abgeschnitten, die Augen herausgenommen, ausgewaschen, und mit Nägelein, Pfeffer und Salz eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirre Butter, dämpft sie darin, stößt die abgeschnittenen Köpfe mit einem Stücklein magern Schinken und einigen Wachholder-Beeren, dämpft das Gestoßene in einem Stücklein Butter gelb, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt sie eine Zeitlang kochen. Sobald die Krammetsvögel gelb gedämpft sind, gießt man die Butter davon ab, preßt das Gestoßene durch ein Tuch, thut es daran, und deckt sie zu. Die herausgenommenen Lebern hackt man mit einem Stücklein Speck und einer Zwiebel klein, röstet einen Eßlöffel Mutschel- und halb so viel Weißmehl gelb in Butter, kehrt das Gehackte darin um, und nimmt es sogleich an die Krammetsvögel. Wenn die Sauce noch ein wenig gekocht hat, können sie entweder so gegeben, oder in eine Pastete gefüllt werden. Verlangt man sie rezent, so wird Zitronensaft darauf gedrückt.

Gefüllte Lerchen.

Man nimmt die gepuzten Lerchen aus, schränkt die Köpfe unter die Flügel, schneidet die Füße ab, wirft von dem Herausgenommenen die Mägen weg, hackt das Uebrige mit einem Stücklein frischem Speck, einer Zwiebel, etwas Zitronenschalen und ungefähr einem halben Pfund Kalbfleisch zu einer feinen

feinen Farce (Fülle), kocht ein halbes Milchbrod in einem Glas gutem süßem Rahm zu einer dicken Crème (Creme), rührt die gehackte Farce und die gekochte Creme mit 4 Eigelb an, etwas Mustarten, Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein dazu, füllt die Lerchen ein wenig davon, bestreicht eine kleine Zinn- oder Porzellan-Platte, worauf etwa anderthalb oder 2 Duzend Lerchen gelegt werden können, mit Butter, belegt sie mit dünnen Schnitten von frischem Speck, streicht von der Fülle darüber, legt die gefüllten Lerchen in der Rundung dicht zusammen auf die Fülle, thut die noch übrige Fülle darüber, dünne Schnitten Speck darauf, und stellt sie in einen nicht sehr heißen Ofen. Im Nothfall können sie auch auf Kohlen langsam fertig gemacht werden. Ehe man sie zu Tische gibt, wird der Speck abgenommen.

Lerchen in einer Sauce.

Wenn die Lerchen gerupft und ausgenommen, die Köpfe und Füße abgeschnitten sind, werden sie alle auf ein Brett gelegt, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Nägelein überstreut, und in zerlassener Butter gedämpft. Die Köpfe und Füße stößt man, nimmt sie in eine kleine Kachel oder Kastrol, einen Schöpfbüffel voll gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine Zeitlang kochen, und preßt sie durch. Sobald die Lerchen gelb sind, wird die Butter ab- und die durchgepreßte Sauce daran gegossen, das Eingeweide ohne die Mägen mit einer Zwiebel, einem Stücklein Speck und etwas Zitronenschale zusammen klein gehackt, ein großer Eßbüffel voll Muttschel- oder Semmel-Mehl gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, und an die Lerchen gethan. Wenn sie noch eine Zeitlang gekocht haben, können sie so gegeben, oder in eine Pastete gefüllt werden.

Köcherin Kochbuch I. 1.

(18)

Ragout von einem Hasen.

Man zerhaut den Hasen nach Belieben zu Stücklein, häutelt und spickt diese, legt alle Stücklein auf ein Brett, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein und etwas Mehl, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, legt die Stücklein auf die gestreute Seite darein, streut sie oben mit dem Nehmlichen, schneidet eine Zwiebel und ein kleines Stück Speck klein, nimmt, wenn der Hase auf beiden Seiten gelb ist, das Geschnittene darein, läßt es noch ein wenig mitdämpfen, thut einen halben Schöpfößel Fleischbrühe, etliche Zitronen-Rädlein, ein Lorbeer-Blatt, nach diesem einen Schoppen sauren Rahm und einen halben Eßlöffel Kappern daran, deckt es zu, und kocht es so lange, bis der Hase weich ist, dann wird er angerichtet. Der Rahm kann auch wegbleiben.

Auf diese Art können auch junge Hasen fertig, und als Braten gegeben werden.

Schwarz, oder Roth-Wildbret in einer Sauce zu geben.

Man schneidet kleine Stücklein, (von der Brust oder den Seitenstücken sind sie am besten), und setzt sie mit 2 Theil Wasser und 1 Theil Essig zu. Ist das Wildbret gebaißt, so nimmt man etwas weniger Essig, ein Lorbeerblatt, etliche Zitronen-Rädlein, einige Wachholderbeeren, Pfeffer, Nägelein und Salz dazu, siedet das Wildbret halb weich, vermengt eine starke Hand voll Brodbrosamen mit einem Kochlöffel voll Mehl, röstet es in einem Stücklein Butter braun, und dämpft eine Zwiebel und ein Stücklein Speck, beydes zuvor klein geschnitten, in dem gerösteten Brod. Hat das Wildbret viel Fett, so wird dieses abgeschöpft, das geröstete Brod daran gethan, und das Wildbret so

lange gekocht, bis es weich ist. Dann kann es angerichtet, und auch in eine Pastete genommen werden.

Schnecken zu Kochen.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, in einem starken Salzwasser eine Stunde gesotten (das Aschenwasser ist höchst unnöthig dabey), alsdann mit einer Gabel herausgezogen, und auf folgende Art gepuzt: Das schwarze Häutlein oben muß davon, den Ring, der an dem Häutlein um den Schnecken herumgeht, schneidet man ab, und das Spizlein vornen weg. Dann werden sie mit einer Hand voll Salz geschleimt, und nach diesem aus 3 bis 4 warmen Wassern gedrückt. Die Sauce dazu wird auf folgende Weise verfertigt: Ein paar gewaschene Sardellen, ein wenig Petersilie und Majoran schneidet man klein, verknäset einen Eßlöffel Mutschel- und ein paar Messerspizzen voll Weißmehl in 4 Loth Butter, nimmt das Geschnittene dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, thut Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer und die gepuzten Schnecken darein, läßt sie eine Viertelstunde an der Sauce kochen, und richtet sie an.

Sollen sie in ihren Häuschen gekocht werden, so muß man dieselben zuvor sauber reinigen: hierauf mengt man auf die vorbeschriebene Art die Butter, Mutschel- oder Semmel-Mehl, das Gewürz und das Geschnittene untereinander, thut von dem Angemachten etwas Weniges in das Schneckenhaus, den Schnecken darauf, und auf diesen wieder etwas von dem Angemachten. Wenn alle gefüllt sind, nimmt man sie in eine Kachel, und einen Schöpf- löffel voll Fleischbrühe dazu. In einer Viertelstunde sind sie gekocht.

Froschschenkel zu fricassiren.

Wenn solche gepuht werden sollen, muß man das runde Häutlein zwischen den Schlegeln weg schneiden, es zeigt sich gleich, was davon weg muß. Man salzt sie ein wenig ein, und schneidet jedes Schlegelein von einander. Hierauf nimmt man in eine Kachel oder Kastrol ein Stücklein Butter, läßt einen Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpfstößel Fleischbrühe daran, thut klein gehackte Petersilie, Salz, Muskatblüthe, den Saft von einer halben Zitrone und klein geschnittene Zitronenschalen darein, die gewaschenen Froschschenkel dazu, und kocht sie eine Viertelstunde. Dann werden 2 oder 3 Eigelb mit der Sauce abgezogen, und die Froschschenkel angerichtet.

FrISChe TrüffelN zu sieden.

Sie werden zuvor ein wenig eingeweicht, daß man sie in etlichen warmen Wassern mit einer kleinen Bürste reinigen kann, hierauf in einer Kastrol oder Kachel mit einem Schoppen Burgunder oder andern guten rothen Wein zugesetzt, von allen Sorten ganz Gewürz, ein Stück Butter, Salz und einige Zitronenscheiben daran gethan, und die TrüffelN so lange darin gekocht, bis sie weich sind. Alsdann bricht man eine Serviette auf einen Teller, legt die TrüffelN darein, und gibt sie so auf die Tafel. Man kann sie auch ohne Serviette geben, die Sauce durch ein Sieb laufen lassen, und dieselbe darüber gießen.