

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Ragouts von Hammelfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

237. Blanquette von Lamm.

Die Schlegel werden gebraten und dann wie Nr. 71 verfahren.

238. Lammfüße en fricassée.

Wenn die Füße schon gebrüht sind, werden sie in Bouillon mit Salz und Gewürz weich gekocht, dann wird von der Sauce Nr. 43 genommen mit Eiergelb ablequirt, mit Zitronen geschärft, an die Füße gegeben und servirt.

Ragouts von Hammelfleisch.

239. Hammelschlegel mit weissen Bohnen.

Nachdem der Schlegel gut geklopft ist, wird er in einer Casserole mit Zwiebeln, Gelberübe und Salz in Wasser zum Feuer gesetzt und weich gedämpft; weiße Bohnen werden gereinigt und mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Hierauf dämpfe man zwei Zwiebeln in Butter, nehme dazu von der braunen Sauce Nr. 44, lasse dasselbe durchkochen und treibe es durch ein Haartuch oder Sieb. In diese Sauce werden die Bohnen, wenn sie weich sind, angerichtet und der Schlegel darauf. Die Bohnen kann man auch in der Sauce Nr. 46 geben.

240. Hammelschlegel mit Zwiebel-Purée.

Der Schlegel wird auf dieselbe Weise gar gemacht wie Nr. 239 und das Zwiebel-Purée Nr. 214 darunter angerichtet und servirt. Nach Belieben kann auch der Hammelschlegel mit Knoblauch gespickt werden.

241. Hammelschlegel mit Sauce ravigotte.

Wenn der Schlegel nach Nr. 239 gar gemacht worden ist, so lasse man ihn kalt werden; darunter wird dann die Sauce Nr. 124 angerichtet und servirt.

242. Emeice von Hammelschlegel.

Der Schlegel wird gedämpft wie Nr. 239 und dann verfahren wie Nr. 205.

243. Hammels-Carré mit Bechamelle.

Das Carré wird ausgebeint und auf dieselbe Weise gar gemacht wie Nr. 239. Der Schlegel und dann das Bechamelle Nr. 50 darunter angerichtet und servirt.

244. Hammelschlegel à l'anglaise.

Wenn der Schlegel gut geklopft ist, werden oben bis auf den Knochen einige Schnitte hinein gemacht; jeder Einschnitt wird mit feinen Kräutern, Schalotten, Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch eingerieben. Hierauf wird der Schlegel in Schwein: Netze eingebunden und am Spieß gebraten. Dazu kann die Sauce Nr. 52 servirt werden.

245. Hammels-Carré à l'anglaise.

Das Carré wird gar gemacht wie Nr. 239. Von dem Schlegel wird, wenn er weich ist, die Haut abgelöst, dann etwas Butter mit Eiergelb und Parmesankäs abgerührt, das Carré gestrichen und im Ofen Farbe geben lassen, dann etwas gut Jus darunter gegeben und servirt.

246. Hammelsfüße grillées mit Sauerampfersauce.

Wenn die Füße sauber abgebrühet sind, werden sie mit Zwiebeln, Gelberüben und Salz weich gekocht, dann in fein gehackten Kräutern, welche zuerst in Butter gedämpft worden sind, umgewendet, hernach mit fein geriebenem Brod bestreut und auf dem Rost gebraten. Dann wird die Sauce Nr. 51 auf die Platte und die grillirten Füße darauf angerichtet und servirt.

247. Roulade von Hammelsbrust mit feinen Kräutern.

Von der Brust wird alles Bein weggenommen, dann die eine Seite derselben mit fein gehackten Kräutern bestreut, aufgerollt, mit Bindfaden gebunden und in eine Casserole mit Zwiebeln, Gelberüben und Salz eingerichtet, dann mit Wasser zum Feuer gesetzt und so weich gedämpft. Beim Anrichten wird der Bindfaden abgenommen und die Kräutersauce Nr. 52 dazu servirt.

248. Hammelschweife mit Sauerampfer.

Dieselben werden mit Zwiebeln, Gelberüben und Salz weichgekocht, dann werden sie in eine zu Glace eingefochte Bouillon gelegt. Beim Anrichten wird Sauerampfer-Sauce Nr. 51 auf die Platte gegeben und die Schweife darauf und servirt.

249. Hammels-Cotelettes à la ville Roi.

Schöne Rippen werden geschnitten, mit Speck, Zwiebeln und Salz in einer Casserole gar gemacht; dann wird eine starke Portion Zwiebel, dünn in Schei-

ben geschnitten, in Butter gedämpft und hierauf mit Eiergelb ablequirt nebst Salz und Pfeffer; nach diesem werden Schwein-Netze genommen, darauf vom dem Puré gelegt, dann Cotelettes, nachher wieder Puré; dann werden sie zusammen auf ein Tortenblech gelegt, mit zerlassener Butter und Eiergelb bestrichen, mit feinem Brod bestreut und im Ofen gebacken; beim Anrichten wird eine gute Jus darunter gegeben.

250. Hammels-Cotelettes à la Soubise.

Schöne Cotelettes werden gespickt, in eine Casserole eingerichtet und mit guter Bouillon gar gemacht; dazu kommt folgendes Puré, welches auf die Platte angerichtet wird und die Cotelettes darauf: nehme einige Zwiebeln, schneide sie fein und koche dieselben im Wasser ab; dann werden sie in Butter gedämpft, mit etwas Mehl und dann mit guter weißer Bouillon angefüllt, gesalzen und gut verkocht; hierauf angerichtet.

Gâteaux oder Kuchen von zahmem und wildem Geflügel.

251. Gâteaux von Kapaun.

Ein Kapaun wird in Bouillon mit etwas Schalotten, Gelberüben, einigen Gewürznelken und Salz weich gekocht, dann das Fleisch von den Knochen gelöst, fein gehackt und dann gestoßen; die Bouillon, worin der Kapaun gekocht worden, wird auf eine halbe Maas eingekocht, dazu schlage man acht ganze Eier und treibe