

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

Schweins-Lummel u. Schlegel.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

Gemüs garnirt oder als Ragout mit der Sauce Nr. 47, 51 oder 54 gegeben und servirt.

320. Schwein-Cotelettes in Netzen.

Wenn die Cotelettes wie Nr. 319 gesalzen sind, werden sie behandelt wie die Hammels-Cotelettes Nr. 249 und eine gute Jus darunter servirt.

321. Schwein-Cotelettes mit feinen Kräutern.

Wenn das Cotelette geklopft und gesalzen ist wie Nr. 319, nehme man fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und passire beides in Butter, lasse es dann erkalten und gebe dazu einige Eiergelb nebst Salz, tauche die Cotelettes hinein und dann in fein geriebenes Brod. Alsdann so in Butter auf dem Tortenblech gebraten; als Ragout wird die Sauce Nr. 52 dazu gegeben.

322. Schweinslummel.

Die Schweinslummel wird abgehäutet, fein gespickt und am Spieß gebraten, auch kann sie in einer Casserole nebst Salz mit guter Bouillon zugesetzt und weich gedämpft werden; empfehlenswerther ist aber immer die Art sie am Spieß zu braten; dazu wird die Senf-Sauce Nr. 47 gegeben und servirt.

323. Schweinslummel mit Sauerampfer-Sauce.

Die Lummel wird gebraten wie Nr. 322 und die Sauerampfersauce Nr. 51 dazu gegeben. Die Sauce wird auf die Platte angerichtet, die Filets darauf gelegt und servirt.

324. Schweinstummel mit Zwiebel-Sauce.

Wird gebraten oder gedämpft wie Nr. 322, die Sauce Nr. 54 dazu gegeben und servirt.

325. Schweinschlegel.

Kann auf dieselbe Art wie die Lummel behandelt und die Sauce Nr. 47, 51 oder 54 dazu gegeben werden. Soll der Schlegel gedämpft werden, so wird Zwiebel, Pfeffer und Nelken damit zugesetzt und derselbe in einer kurzen Sauce gar gemacht.

326. Schinken mit Madera.

Der Schinken wird drei bis vier Tage im Wasser eingeweicht, erhält aber jeden Tag frisches Wasser, dann wird er mit Wasser zum Feuer gesetzt und darin halb weich gekocht; hierauf nehme man ihn heraus, schneide das Unansehnliche davon weg und lege denselben in eine Casserole, nebst fetter Bouillon, Speck, Gewürz und einer Bouteille guten weißen Wein; darin wird er vollends gar gemacht, dann angerichtet und die Sauce Nr. 58 dazu gegeben.

327. Schinken mit Aspice.

Der Schinken wird gekocht wie Nr. 326, nur daß zu dem Zusatz drei bis vier Kalbsfüße gelegt und derselbe darin ganz weich gekocht wird; dann nehme man ihn heraus und bereite von der Draise, worin er gekocht worden, eine Aspice; man seihe sie nämlich durch ein Sieb, hebe das Fett ganz rein davon ab und kläre sie dann mit Eierweiß, mache es auf dem Eis stehen und garnire den Schinken damit und servire ihn.

228. Schinken mit Sauce ravigotte.

Der Schinken wird präparirt wie Nr. 327 und die Sauce Nr. 224 dazu servirt.

 Kleine oder feine Gemüse.

329. Blumenkohl au four.

Wenn der Blumenkohl gereinigt ist wird er im Wasser abgekocht, in welches Salz und Butter gethan worden, dann wird er auf die Matte, worauf er servirt werden soll, angerichtet und folgende Masse darüber gemacht: man nimmt nämlich 4 Kochlöffel voll Mehl, rührt sie mit einem Schoppen sauern Rahm nebst etwas Salz und Butter zusammen und rührt diese Masse auf dem Feuer ab, läßt sie erköhlen und schlägt alsdann 4 Eier gelb hinein; das Weiße der Eier wird zu einem Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäs unter die Masse gerührt, mit welcher alsdann der Blumenkohl überzogen, darauf im Ofen gebacken und so servirt wird.

330. Blumenkohl mit Kräuter-Sauce.

Wenn der Blumenkohl wie Nr. 329 abgekocht ist, wird er angerichtet und die Sauce Nr. 52 darüber gegeben und servirt.

331. Blumenkohl mit Butter-Sauce.

Derselbe wird abgekocht wie Nr. 329 und dann folgende Sauce dazu gemacht: $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, etwa ein halber Kochlöffel voll Mehl nebst 4 Eiergelb