

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 Zungen.

urn:nbn:de:bsz:31-56388

Ragouts von Zungen.

300. Ragout von Zungen mit Sauce ravigotte.

Nehme eine Ochsenzunge und lasse sie im Wasser aufkochen, dann nehme die Haut davon weg, lasse hierauf Speck, Zwiebeln, Gelberüben, Schinken und etwas Gewürz zusammen auf dem Feuer angehen, fülle es mit Bouillon auf, salze es, und lasse darin die Zunge weich kochen; ist dieß geschehen, so lasse sie erköhlen, gebe dann die Sauce Nr. 124 darüber und servire es.

301. Zunge mit glacirten Zwiebeln.

Die Zunge wird gekocht wie Nr. 300, dann etwas Zucker in der Casserole, in welcher die Zwiebeln gekocht werden sollen, schön hochgelb gebrannt; gebe dazu etwas Butter, lege die Zwiebeln, nebst etwas Salz, Zuckerkandel und Bouillon hinein und lasse sie so weich dämpfen. Alsdann wird die Zunge in beliebige Stücke geschnitten, angerichtet, die Zwiebeln umher garnirt und servirt.

302. Zunge au four.

Wenn die Zunge weich gekocht ist, wie Nr. 300, wird sie in Scheiben geschnitten, und diese auf ein vorher mit Butter bestrichenes Tortenblech neben einander und auf eine jede Scheibe eine rein gewaschene Sardelle, von welcher vorher die Gräten abgelöst worden sind, gelegt; alsdann bereite folgende Masse darauf: nehme drei Kochlöffel voll Mehl und rühre es mit etwas

süßem Rahm nebst Salz an, etwas Butter darein, dann auf dem Feuer abgerührt, lasse hierauf die Masse erkühlen und rühre dann 4 Eiergelb und das Weiße zu Schnee nebst etwas Parmesankäs, gebe diese Masse auf die Zunge, backe sie im Ofen schön gelb, gebe beim Anrichten etwas gute Jus darunter und servire sie.

303. Ochsenzunge mit Senf-Sauce.

Die Zunge wird wie Nr. 300 gar gekocht, dann in Scheiben geschnitten, die Sauce Nr. 47 darüber angerichtet und servirt.

304. Koulade von Ochsenzunge.

Wenn die Zunge wie Nr. 300 gar gemacht worden, wird sie in dünne Scheiben geschnitten und darauf die Farce gelegt, wie Nr. 230 aufgerollt, in Papier eingewickelt, mit Bindfaden gebunden, hierauf noch einmal in die Braise gelegt, in welcher die Zunge gekocht worden ist, damit die Farce sich binde, dann wieder herausgenommen, das Papier weg gemacht, angerichtet, die Sauce Nr. 54 darüber gegeben und servirt.

305. Grillirte Kalbszunge.

Wenn die Zungen in einer Braise wie Nr. 300 weich gekocht sind, werden sie in beliebige Stücke geschnitten, mit feinen Kräutern als Schalotten und Petersilie umwunden, dann in fein geriebenem Brod umgewendet, auf dem Rost gebraten, darunter die Sauce Nr. 52 gegeben und servirt.

306. Kalbszunge au four.

Wie Nr. 302.

307. Kalbszunge mit Senf-Sauce.

Wie Nr. 303.

308. Kalbszunge mit Madera.

Die Zunge wird weich gekocht wie Nr. 300 und die Sauce Nr. 58 darüber gegeben und servirt.

309. Hirschzunge oder Lecker mit Senf oder Madera-Sauce.

Wird gemacht wie Nr. 303 und 308, nur ist zu vermeiden, daß die Hirschzunge während der Brunstzeit nicht genommen werde, weil sie da nicht genießbar ist.

Warme Pasteten.

310. Teig zu den warmen Pasteten (geriebener.)

Nehme $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, sechs Eiergelb, dazu etwas Salz und Wasser, mache damit einen festen Teig an und schaffe ihn sehr glatt. Im Sommer muß dieser Teig sehr flink gemacht werden, weil er gern verbrennt, d. h. weil man ihn nicht mehr zusammen bringen kann, sondern ganz zerfällt, wenn er zu langsam bearbeitet wird.

311. Haasenpasteten.

Mache nach Belieben eine Pastete von dem geriebenen Teig Nr. 310, dressirt oder auch in einer Casserole;

der Haas wird auf folgende Weise gemacht: wenn er nämlich gespielt, mit Zwiebeln und Gewürz gut weich gedämpft ist, wird er herausgenommen und in beliebige Stückchen vom Knochen geschnitten; die nicht schönen Stückchen werden fein gehackt, gestoßen und mit der Sauce, in welcher der Haas gedämpft und die mit einem Glas guten weißen Wein aufgekocht worden, durch ein Sieb getrieben; dazu können auch einige Trüffel genommen werden. Hierauf wird die Pastete damit gefüllt, lagenweise einmal Fleisch, einmal Farce und so fort bis es alle ist, dann ein Deckel darauf gemacht, verziert, im Ofen durchgebacken und servirt.

312. Pasteten von Feldhühnern.

Wie Nr. 311.

313. Pasteten von Lerchen, Krammetsvögeln oder Wachteln.

Es ist gut, wenn die Vögel zu dieser Pastete vorher ausgebeint werden, man schneide sie nämlich auf dem Rücken auf, wenn sie vorher rein gemacht worden sind, und nehme die Beine heraus, dann nehme man Hühner- oder Gansleber und mache davon eine Farce wie folgt: Die Leber wird in Stücke geschnitten mit etwas Speck, Schalotten und Salz mit Bouillon gar gemacht, dieses alles alsdann fein gehackt, gestoßen und durch ein Sieb getrieben; damit werden die Vögel gefüllt, und dann folgender Weise in die Pastete eingerichtet; nämlich ein Mal Farce, ein Mal Vögel u. s. w. Hierauf wird sie mit einem Teigblatt zugedeckt und im Ofen gebacken;

diese Pastete kann in zwei Stunden in einem ziemlich heißen Ofen gar gebacken werden.

314. Warme Pastete mit Ochsenfleisch.

Die Ochsenfleisch werden von Glied zu Glied zerschnitten und in einer Braise mit Speck, Zwiebeln, Gelberüben, Salz und etwas Gewürz weich gekocht, dann nehme man sie aus der Braise, breche die Beine heraus, und wenn die Pastete von dem Teig Nr. 310 fertig gemacht ist, werden die Schweife mit der Farce Nr. 230 eingerichtet, dieselbe zugemacht und im Ofen durchgebacken; beim Anrichten wird der Deckel aufgeschnitten und noch etwas gute braune Sauce darauf gegossen und servirt.

Würste als Ragout.

315. Wild-Enten-Würste mit Trüffel-Sauce.

Nehme das Brustfleisch von einer wilden Ente heraus, hacke es fein mit 10 Loth in Wasser erweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, nebst drei ganzen Eiern, Salz und etwas Bechamelle Nr. 50, dann wird dieses alles fein im Mörser gestoßen, durch ein Sieb getrieben und dann die Masse in dünne Därme gefüllt, in Butter gebraten, eine gute Trüffelsauce darunter gegeben und servirt. In diese Farce können auch gewürfelt geschnittene und in Butter passirte Trüffeln gethan werden.