

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

Würste als Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56388

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.

316. Haasen-Würste mit Senf-Sauce.

Wie Nr. 315, dazu die Sauce Nr. 47 und servirt.

317. Schnepfen- oder Feldhühner-Würste.

Wie Nr. 315, dazu können die Saucen 53, 54, 58 auch 60 gegeben werden.

318. Würste von jungen oder alten Hühnern.

Dazu wird immer das Brustfleisch genommen, fein gehackt, mit 10 Loth in Wasser erweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, etwas Bechamelle Nr. 50 und 4 ganze Eier nebst Salz; dieß alles zusammen gestossen und durch ein Sieb getrieben, dann dünne Bratwürstdärme mit der Masse gefüllt, in Milch und Wasser zum Feuer gesetzt und so langsam ziehen lassen, herausgenommen und in Butter gebraten, dann das Bechamelle Nr. 50 darunter, angerichtet und servirt; auch können sie mit Jus gegeben werden.

Cotelettes,

welche als Ragout und als Beilage auf Hauptgemüse gegeben werden können.

319. Schwein-Cotelettes.

Hacke den Rückgrat von den Rippen ab, zertheile die Rippen, schlage sie mit dem Hackmesser etwas breit, salze sie dann und gebe etwas feinen Pfeffer daran, lasse sie eine Stunde stehen, und ziehe sie durch zerlassene Butter, brate sie hierauf auf dem Rost, dann um das