

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

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

urn:nbn:de:bsz:31-56388

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

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 gefalzen 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 gefalzen ist wie Nr. 319, nehme man fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und passire beides in Butter, lasse es dann erköhlen 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.