

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Ragouts von Hammelfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Ragout von Hammelfleisch.

327. Hammelschlegel mit weißen Bohnen.

Nachdem der Schlegel gut geklopft ist, wird er in einer Casserol mit Wasser, Zwiebeln, Gelberübe und Salz zum Feuer gesetzt und weich gedämpft. Weiße Bohnen werden gereinigt und mit Wasser zum Feuer gesetzt. Hierauf dämpfe man zwei Zwiebeln in Butter, nehme dazu von der braunen Sauce Nr. 60, lasse sie durchkochen und treibe sie 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. 67 geben.

328. Gmeice von Hammelschlegel.

Der Schlegel wird gedämpft wie Nr. 327 und dann verfahren wie Nr. 369.

329. Hammelschlegel mit Sauce ravigotte.

Wenn der Schlegel nach Nr. 327 gar gemacht worden ist, so lasse man ihn kalt werden; darunter wird dann die Sauce Nr. 166 angerichtet und servirt.

330. Hammels-Carrée mit Bechamelle.

Das Carré wird ausgebeint und auf dieselbe Weise gemacht wie Nr. 327 und dann dem Bechamelle Nr. 61 darunter angerichtet.

331. Hammelschlegel mit Zwiebel-Purée.

Der Schlegel wird zubereitet wie bei Nr. 327 und das Zwiebel-Purée Nr. 309 darunter angerichtet. Nach Belieben kann auch der Schlegel mit Knoblauch gespickt werden.

332. Hammelschlegel auf englische Art.

Wenn der Schlegel gut geklopft ist, werden oben bis auf

den Knochen Einschnitte gemacht; jeder Einschnitt wird mit feinen Kräutern, als: Charlotten, Petersilie, Salz, Pfeffer und Knoblauch eingerieben. Hierauf wird der Schlegel in Schweins-Neze eingebunden und am Spies gebraten. Dazu kann die Sauce Nr. 71 gegeben werden.

333. Hammels-Carré auf englische Art.

Das Carré wird gar gemacht wie Nr. 327. Von dem Schlegel wird, wenn er weich ist, die Haut abgelöst, dann etwas Butter mit Eiergelb und Parmesankäs abgerührt, das Carré im Ofen gebacken und beim Anrichten etwas gute Jus darunter gegeben.

334. Hammels-Cotelettes à la Soubise.

Schöne Cotelettes werden gespickt, in eine Casserol eingerichtet und mit guter Bouillon gar gemacht; dazu kommt folgendes Purée, 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 im Butter gedämpft, mit etwas Mehl und dann mit guter weißer Bouillon angefüllt, gesalzen und gut verfocht; hierauf angerichtet.

335. Hammels-Cotelettes à la ville-roi.

Schöne Rippen werden geschnitten, mit Speck, Zwiebeln und Salz in einer Casserol gar gemacht; dann wird eine starke Portion Zwiebeln, dünn in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft und hierauf mit Eiergelb ablegirt, nebst Salz und Pfeffer. Nach diesem werden Schweinsneze genommen, darauf von dem Purée gelegt, dann Cotelettes, nachher wieder Purée; dann werden sie zusammen auf ein Tortenblech gelegt, mit zerlassener Butter und Eiergelb bestrichen, mit feinem Brod bestreut, im Ofen gebacken und beim Anrichten eine gute Jus dazu gegeben.

336. Hammelschweife mit Sauerampfer.

Dieselben werden mit Zwiebeln, Gelberüben und Salz weich gekocht; dann werden sie in eine zu Glace eingekochte Bouillon gelegt. Beim Anrichten wird Sauerampfer-Sauce Nr. 62 auf die Platte gegeben und die Schweife darauf gelegt. Auch können sie mit Zwiebel-Purée gegeben werden.

337. Hammelsfüße-Grillées mit Sauerampfer-Sauce.

Wenn die Füße abgebrüht sind, werden sie mit Zwiebeln, Gelberüben und Salz abgekocht, dann in fein gehackten Kräutern, welche zuerst in Butter gedämpft worden sind, umgewendet, mit feinem Brod bestreut und auf dem Rost gebraten. Beim Anrichten wird die Sauce Nr. 62 dazu gegeben.

338. Koulade von Hammelsbrust mit feinen Kräutern.

Von der Brust wird alles Bein weggenommen, dann die eine Seite derselben mit feinen Kräutern bestreut, aufgerollt, mit Bindfaden gebunden und in eine Casserol mit Zwiebeln, Gelberüben und Salz eingerichtet, dann mit Wasser zum Feuer gesetzt und weich gedämpft. Beim Anrichten wird der Bindfaden herausgenommen und die Sauce Nr. 71 darunter gegeben.

Ragout von wildem Geflügel.

339. Fasan mit Trüffel farcirt.

Derselbe wird farcirt wie die Hühnerschlegel Nr. 248, eben so gar gemacht und die Sauce Nr. 71 darüber eingerichtet; auch kann dazu nur ein wenig Glace gegeben werden.