

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 Zungen.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

419. Sol mit feinen Kräutern.

Wenn dem Sol die Haut genommen ist, werden Charlotten, Champignons, Trüffel und Petersilie fein mit einander gehackt, auf ein mit frischer Butter bestrichenes Tortenblech gelegt, der Sol darauf in den Kräutern gar gemacht; alsdann wird er angerichtet und in die zurückgebliebenen Kräuter von der Sauce Nr. 67 gethan; diese zusammen aufgekocht, mit Citronensaft abgeschärft und über den Fisch gegeben.

420. Merlons auf der Platte.

Nachdem sie gereinigt sind, werden sie auf die Platte gerichtet, auf welcher sie servirt werden sollen; dann nehme man frische Butter mit etwas gehackter Petersilie, passire es auf dem Feuer und gebe es über die Fische, welche so dann in den Ofen gethan und darin gar gemacht werden. Von Zeit zu Zeit müssen sie aber mit Butter wieder begossen werden. In einer Viertelstunde sind sie gar und dann kann man sie serviren.

Ragouts von Zungen.

421. Ragout von Zunge 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 Gewürz auf dem Feuer angehen, fülle es mit Bouillon auf, salze sie und lasse darin die Zunge weich kochen; ist dieß geschehen, so lasse sie verkühlen, gebe dann die Sauce Nr. 166 darüber und servire sie.

422. Zunge mit glacirten Zwiebeln.

Die Zunge wird gekocht wie Nr. 421, dann etwas Zucker in der Casserol, in welcher die Zwiebeln gekocht werden sollen, schön hochgelb gebrannt, gebe dazu etwas Butter, lege die Zwiebeln nebst etwas Salz, Zuckerandel und Bouillon hinein und lasse sie so weich dämpfen. Alsdann wird die Zunge in beliebige Stückchen geschnitten, angerichtet, die Zwiebeln umher garnirt und servirt.

423. Ochsenzunge mit Senf-Sauce.

Die Zunge wird wie Nr. 421 gar gekocht, dann in Scheiben geschnitten, die Sauce Nr. 66 darüber angerichtet und servirt.

424. Kalbszunge mit Senf Sauce.

Wie Nr. 423.

425. Kalbszunge mit Madera.

Die Zunge wird weich gekocht wie Nr. 421 und die Sauce Nr. 74 darüber gegeben.

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

Wird gemacht wie Nr. 423 oder 425, nur ist zu vermeiden, daß die Hirschzunge während der Brunstzeit genommen werde, weil sie da nicht genießbar ist.

427. Grillirte Kalbszunge.

Wenn die Zungen in einer Braise wie Nr. 421 weich gekocht sind, werden sie in beliebige Stückchen geschnitten, mit Charlotten und Petersilie umwunden, dann in fein geriebenem Brod umgewendet, auf dem Rost gebraten und die Sauce Nr. 71 darunter gegeben.

428. Roulade von Dohsenzunge.

Wenn die Zunge wie Nr. 421 gar gemacht worden, wird sie in dünne Scheiben geschnitten und darauf die Farce wie Nr. 317 gelegt, aufgerollt, in Papier eingewickelt, mit Bindfaden umbunden, hierauf noch ein Mal in die Bräse gelegt, in welcher die Zunge gekocht worden, damit die Farce sich bindet, dann wieder herausgenommen, das Papier weg gemacht, angerichtet und die Sauce Nr. 72 darüber angerichtet.

429. Zunge au four.

Wenn die Zunge wie Nr. 421 weich gekocht ist, wird sie in Scheiben geschnitten und diese auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech und auf eine jede Scheibe eine rein gewaschene und von den Gräten gelöste Sardelle gelegt; alsdann bereite folgende Masse darauf: nehme 3 Kochlöffel voll Mehl und rühre es mit etwas süßem Rahm und Salz an, etwas Butter daren, dann auf dem Feuer abgerührt, lasse hierauf die Masse verkühlen und rühre 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.

430. Kalbszunge au four.

Wie Nr. 429.

Warme Pasteten.

431. Teig zu den warmen Pasteten (Griebener).

Nehme $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 6 Eiergelb, dazu etwas Salz und Wasser, mache damit einen festen