

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

Würste als Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

435. Pastete von Lerchen, Krammetsvögeln oder Wachteln.

Es ist gut, wenn die Vögel zu dieser Pastete zuerst 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, Charlotten und Salz mit Bouillon gar gemacht; dieses alles alsdann fein gehackt, gestossen und durch ein Sieb getrieben; damit werden die Vögel gefüllt und dann in die Pastete eingerichtet, nämlich einmal Farce und einmal Vögel *ic.* Hierauf wird die Pastete mit einem Teigblatt geschlossen und im Ofen gebacken. Die Pastete kann in 2 Stunden in einem ziemlich heißen Ofen gar gebacken werden.

Würste als Ragouts.

436. Würste von jungen oder alten Hühnern.

Dazu wird immer das Brustfleisch genommen und fein gehackt, mit 10 Loth im Wasser erweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, etwas Bechamelle Nr. 61 und 4 ganzen Eiern nebst Salz dazu; dieß alles zusammengestossen und durch ein Sieb getrieben, dann in dünne Bratwürstbärme gefüllt, in Milch und Wasser zum Feuer gesetzt und so langsam ziehen lassen, herausgenommen, in Butter gebraten, dann das Bechamelle Nr. 61 darunter und servirt.

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

Nehme das Brustfleisch von einer wilden Ente heraus hacke es fein mit 10 Loth erweichtem Weißbrod, nebst 3

ganzen Eiern, Salz und etwas von der Bechamelle Nr. 61. Dies Alles wird im Mörser fein gestoßen, durch ein Sieb getrieben, alsdann die Masse in dünne Därme gefüllt, in Butter gebraten und eine gute Trüffel-Sauce darunter gegeben. In diese Farce können auch würsicht geschnittene und in Butter passirte Trüffeln gethan werden.

438. Hasen-Würste mit Senf-Sauce.

Wie Nr. 437, dazu die Sauce Nr. 66.

439. Schnepfen- oder Feldhühner-Würste.

Wie Nr. 437. Dazu können die Saucen Nr. 63, 72, 74 oder 75 gegeben werden.

Cotelettes, welche als Ragouts auf Haupt- gemüse gegeben werden können.

440. Schweinscotelettes.

Hake das Rückgrath von den Rippen ab, zertheile die letzteren und schlage sie mit dem Hackmesser etwas breit, salze sie, gebe ein wenig feinen Pfeffer daran und lasse sie eine Stunde stehen; hierauf ziehe sie durch zerlassene Butter, brate sie auf dem Rost und garnire sie um das Gemüse, oder gebe das Ragout mit der Sauce Nr. 62, 66 oder 72.

441. Schweinscotelettes in Nezen.

Wenn die Cotelettes wie Nr. 440 gesalzen sind, werden sie behandelt wie die Hammels-Cotelettes (Nr. 335) und eine gute Jus darunter gegeben.

442. Schweins-Lummel.

Der Schweinslummel wird abgehäutet, fein gespickt, an den Spies gesteckt und gebraten; auch kann er in einem