

# **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**

Cotelettes, welche als Ragouts auf Hauptgemüse gegeben werden können.

**urn:nbn:de:bsz:31-55155**

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



Casserol nebst Salz und guter Bouillon zum Feuer gesetzt und weich gedämpft werden. Empfehlenswerther ist aber immer die Art, am Spieß zu braten, dazu wird die Senf-Sauce (Nr. 66) gegeben.

#### 443. Schweinslummel mit Sauerampfer-Sauce.

Der Lummel wird gebraten wie bei Nr. 442 und die Sauerampfer-Sauce Nr. 62 darüber gegeben.

#### 444. Schweinslummel mit Zwiebel-Sauce.

Wird gebraten oder gedämpft wie Nr. 442 und die Sauce Nr. 72 dazu gegeben.

#### 445. Schweinschlegel.

Kann auf dieselbe Art wie der Lummel behandelt und die Sauce Nr. 67, 71 oder 72 dazu gegeben werden. Soll der Schlegel gedämpft werden, so wird Zwiebel, Pfeffer und Nelken damit zugefetzt und derselbe in einer kurzen Sauce gar gemacht.

#### 446. Schinken mit Madera.

Der Schinken wird 3—4 Tage im Wasser eingeweicht, erhält aber jeden Tag frisches Wasser, dann wird er mit Wasser zum Feuer gesetzt und halb weich gekocht; hierauf nehme man ihn heraus, schneide das Unansehnliche davon weg und lege denselben in ein Casserol, nebst fetter Bouillon, Speck, Gewürz und einer Bouteille gutem weißen Wein, darin wird er vollends gar gemacht und beim Anrichten die Sauce Nr. 74 darüber gegeben.

#### 447. Schinken mit Aspik.

Der Schinken wird gekocht wie bei Nr. 446, nur daß zu dem Zusatz 3—4 Kalbsfüße gelegt werden und derselbe darin ganz weich gekocht wird; dann nehme man ihn heraus und bereite von der Braise, worin er gekocht worden, eine



Aspic; man feihe sie nämlich durch ein Sieb, hebe das Fett ganz rein davon ab und kläre sie dann mit Eierweiß, mache sie auf dem Eis stehen und garnire den Schinken damit.

#### 448. Schweins-Cotelettes mit feinen Kräutern.

Wenn das Cotelette geklopft und gesalzen ist, wie bei Nr. 440, so nehme man fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und passire beides in Butter, lasse es dann verkühlen und gebe dazu einige Eiergelb nebst Salz, tauche die Cotelettes hinein und dann in geriebenes Brod. Hierauf brate man es auf einem Tortenblech mit Butter und gebe die Sauce Nr. 71 darunter.

#### 449. Schinken mit Sauce ravigotte.

Der Schinken wird präparirt wie bei Nr. 447 und die Sauce Nr. 316 dazu servirt.

### Klöse oder Knötel, gesalzene Mehlspeisen.

#### 450. Knötel à la Malaz.

Mache von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 3 Eiern, etwas Milch und Salz einen dünnen Teig an, dann nehme man  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck, schneide ihn würflicht, röste ihn gelb und gebe ihn in den Teig; in dem ausgefottenen Speck wird  $\frac{1}{2}$  Pfund würflicht geschnittenen Weißbrod auch gelb geröstet und in den Teig gethan, so wie auch etwas gebratenes und fein gehacktes Kalbfleisch nebst etwas Petersilie. Dies Alles wird zusammengerührt und so einige Zeit stehen gelassen, dann wird aus der Masse ein Klos gemacht, in kochendem Wasser in einer Stunde gar gemacht, angerichtet und mit Butter abgeschmelzt; diese Klöse können zu allen piquanten Ragouts gegeben werden.