

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Sechster Abschnitt. Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Sechster Abschnitt.

Ragouts.

1. Gefüllte Enten.

Wenn die Enten gepuht und ausgewaschen sind, werden sie auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten und das Fleisch und die Knochen herausgelöst, ohne die Haut zu verschneiden. Nun verwiegt man das Fleisch nebst einem Stück Kalbsleber, einem Stückchen Speck, einer Hand voll Chalotten, Zwiebeln, Petersil und ein wenig Esdragon so fein als möglich, dünstet es hernach auf dem Feuer und thut eine Hand voll geriebenes Brod dazu. Wenn es ein wenig angezogen hat, thut man es in eine Schüssel, thut das Gelbe von 3 Eiern, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu; dieses alles wird in einem Mörser zu Teig gestoßen, und die Haut der Enten damit gefüllt, so daß sie wieder ihre Form bekommen; und wenn sie auf dem Rücken wieder gut zugenähet sind, so werden sie wie andere Enten aufgespießt, mit Speck eingebunden und in eine Casserole gelegt, worein man eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Selleri, Petersil, Zitronenscheiben und ein wenig Fleischbrühe thut. So läßt man sie schön gelb braten. Nun nimmt man sie heraus, und erhält sie warm, bis die Sauce fertig ist. Dazu nimmt man den Saft, worin die Enten gedämpft wurden, streut etwas Mehl hinein und läßt dasselbe gelb darin anziehen, gießt dann ein

Gläschen Wein und den Saft von einer Zitrone, etliche Löffel voll brauner Fleischbrühe (Zus), einige gepuzte Trüffeln und ein gereinigtes Kalbsbrieschen dazu, läßt dieses noch eine Zeitlang kochen, richtet dann die Ente auf eine Platte an, und gießt die Sauce darüber.

2. Lerchen mit Kräuter.

Wenn die Lerchen gereinigt sind, legt man sie mit einem Stückchen Butter in eine Casserole, bestreut sie mit Pfeffer, Salz und Nelken, thut Petersil, Majoran, einen Eßlöffel voll Champignons und Zitronenschalen dazu; mit diesen läßt man es eine Weile kochen; dann streut man etwas Mehl darauf, läßt es auch wieder damit anziehen, und gießt dann ein Glas guten Wein daran. Wenn sie mit diesem noch eine Weile gekocht haben, können sie angerichtet werden.

3. Tauben in der Sauce.

Wenn die Tauben mit Speck und Zitronen gut abgedämpft sind, wird eine Sauce auf folgende Art verfertigt: Das Gelbe von 6 Eiern verrührt man mit einem Stückchen Butter und einem Löffel voll Fleischbrühe, läßt es unter beständigem Rühren dick werden; dann thut man einen Löffel voll Esdragon-Essig und einen Löffel voll Senf dazu, und gießt es über die gedämpften Tauben.

4. Hühner mit Reis.

$\frac{1}{2}$ Pf. erlesenen Reis setzt man mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen Schinken und einer mit Nelken besteckten Zwiebel über das Feuer, gießt gute Fleisch-

brühe daran, und läßt ihn recht dick und weich kochen. Hierauf legt man ihn Fingersdick auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, stellt einen blechernen Reif darum, und bildet einen etwas höhern Rand aus dem Reis, damit die Sauce von den Hühnern nicht auslaufen kann. Dann legt man gute frifassierte Hühner darauf, nebst etlichen Löffeln voll von der Sauce, worin diese gekocht wurden, bedeckt sie wieder Fingersdick mit Reis, auf diesen legt man wieder Hühner, und fährt so fort, bis die Form voll ist; oben belegt man es mit dünnen Stückchen Butter, bestreut es mit geriebenem Milchbrod, und läßt es im Ofen eine schöne Farbe bekommen. Will man das Gericht auf den Tisch stellen, so zieht man den Reif weg, die übrige Sauce aber zieht man mit dem Gelben von 2 Eiern ab, und giebt sie besonders dazu.

5. Junge Hühner mit Champignons.

Die Hühner werden sorgfältig gepuht und ausgenommen, und dann aus etlichen Wassern recht sauber gewaschen. Nun legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, legt die Hühner mit Salz und Muskatnuß daren, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, läßt es eine Viertelstunde damit anziehen, streut dann ein wenig Mehl darauf, schüttelt es öfter um, gießt dann ein Glas Wein und gute Fleischbrühe dazu, und läßt so die Hühner gut durchkochen. Dann verwiegt man eine Hand voll Champignons, dämpft sie in einem Stückchen Butter mit ziemlich viel Petersil, legt sie zu den weich gekochten Hühnern auf eine Schüssel und erhält sie warm. Nun wird wieder eine Hand voll abgekochte und sauber gepuhte Champignons geschnitten,

diese läßt man eine Viertelstunde in der Sauce kochen; dann richtet man die Sauce durch ein Haarsieb über die Hühner, und legt die Champignons zierlich darin herum.

6. Hühner mit Hopfen.

Wenn die Hühner wie gewöhnlich gepuzt sind, werden sie gut aufgespießt, mit Wasser, Wein, Essig und Salz, auch einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer halben Zitrone zugesetzt und weich gekocht. Nun kocht man junge Hopfen in Salzwasser, unterdessen thut man einige Löffel voll Provencer-Öel in eine Casserole, dünstet einen Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Petersil darin, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu, legt die Hopfen, nachdem das Wasser wieder sauber abgelaufen ist, darauf, und läßt sie unter öfterm Umschütteln ein wenig dämpfen. Nun thut man Salz und Muskatnuß hinzu, gießt ein wenig von der Sauce, worin die Hühner gekocht wurden, daran, und läßt sie noch ein wenig kochen. Wenn sie mit diesem noch einmal aufgekocht haben, legt man die Hühner auf die Schüssel, rührt die Hopfen mit dem Gelben von 2 Eiern und einigen Löffeln voll sauerm Rahm an, und wenn sie ein wenig angezogen, richtet man sie um die Hühner herum.

7. Junge Enten mit Spargeln und Krebsen.

Halb ausgewachsene Enten werden wie gewöhnlich gepuzt und gereinigt, gut abgetrocknet und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Nachdem sie eine Stunde so gelegen haben, werden sie mit Speck eingebunden und in eine Casserole gelegt. Nun gießt man ein Glas Wein,

eben so viel Fleischbrühe und ein halbes Trinkgläschen voll Essig daran, und thut die Schale von einer halben Zitrone und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, läßt sie weich dämpfen, doch müssen sie weiß bleiben. Dann siedet man Spargeln, nachdem sie sauber gepuzt und in kleine Stückchen geschnitten sind, in Salzwasser weich, doch nicht gar zu weich, läßt ein Stück Butter zerfließen, aber nicht heiß werden, läßt einen Löffel voll Mehl und ein wenig gehackten Petersil darin anziehen, und gießt so viel süße Milch oder Rahm hinzu, als zu einer Sauce nöthig ist. Hierauf mischt man Salz und ein wenig Muskatnuß daran, legt die Spargeln, nachdem das Wasser wieder sauber abgelaufen ist, hinzu, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Dann löst man 5 abgefottenen Krebsen die Schwänze und Scheeren aus, thut sie in ein besonderes Geschirr mit einem Stückchen Butter, streut Salz und Petersil darauf, und läßt sie ein wenig anziehen. Dann richtet man die Enten auf eine Schüssel an, legt die Spargeln im Ringe darum herum, belegt sie zierlich mit den gedämpften Krebsen, und giebt sie recht heiß auf den Tisch.

8. Tauben im Dampf.

Wenn die Tauben wie gewöhnlich ausgenommen, zugerichtet und mit Salz eingerieben sind, legt man sie in eine blecherne Form, gießt einige Eßlöffel voll Provencer-Öel daran, legt gelbe Rüben, Selleri, Petersil und Lorbeerblätter dazu, deckt ein Papier, welches in Öel eingetaucht wurde, darüber, stellt die Form in kochendes Wasser, und läßt es so lange darin gleich fortsieden, bis die Tauben weich sind. Alsdann zerläßt man etliche Löffel voll Kraftbrühe (Fus) mit Zitronen-

saft, legt die Tauben auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

9. Feldhühner mit Kohl gedämpft.

Wenn die Feldhühner gereinigt, aufgespießt, und mit Speck, welcher in längliche Stücke geschnitten und im Salz und Pfeffer umgewendet ist, gespießt sind, legt man etliche dünn geschnittene Speckscheiben in eine Casserole, thut eine mit Nelken besetzte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch, eben so viel leicht geräucheretes Schweinefleisch, Petersil und Selleriwurzeln hinzu, und gießt ein Glas voll Wein und Wasser daran, legt ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber, deckt es zu und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen, bis die Feldhühner weich sind. Ist dies geschehen, so legt man mit Wasser abgekochte Kohlköpfe, die in 2 Theile geschnitten sind, dazu, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, und begießt sie öfter mit dem unten befindlichen Saft. Alsdann richtet man die Hühner auf die Platte und den Kohl darum herum, und gießt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber.

10. Grillirte Feldhühner mit Sauce.

Man schneidet 3 recht sauber gepuzte Feldhühner, jedes in 5 Theile, klopft sie mit einem Hackmesser breit, reibt sie mit Salz ein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen, bringt sie dann in eine Casserole und gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen recht gutes Provencer-Öel darüber, überstreut sie mit verhackten Chalotten, Petersil und Zitronen, legt eine mit Nelken besetzte Zwiebel und einige Pfefferkörner bei, und läßt sie 1 Stunde lang dämpfen, wendet sie öfter

um und begießt sie fleißig; auch legt man einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf. Wenn sie fertig sind, wendet man sie zuerst in der Sauce, worin die Hühner gedämpft wurden, um, bestreut sie alsdann stark mit geriebener Semmel und bratet sie auf dem Roß recht gelb; dann macht man eine Sauce auf folgende Art: Das Gelbe von 4 Eiern verrührt man mit einem halben Gläschen voll Provencer-Del, 2 Löffel voll gutem Senf, dem nöthigen Salz und ein wenig Pfeffer, drückt den Saft von einer Zitrone daran und rührt es so lange, bis es recht dick ist; dann giebt man die Sauce besonders zu den Feldhühnern.

11. Salmi von Feldhühnern.

Die wie gewöhnlich zugerichteten Feldhühner werden mit Speck, Zwiebeln, Zitronen und Lorbeerblättern nicht ganz weich gedämpft; während dem Dämpfen muß immer ein wenig rother Wein nachgegossen werden. Alsdann löst man das Fleisch von den Knochen ab, und stößt die Knochen nebst dem Kopf und Flügel im Mörser zu Teig, röstet das Gestosene in einem Stück Butter, thut einen Eßlöffel voll gehackte Trüffel oder statt dessen Champignons dazu, streut einen Löffel voll Mehl darüber, und wenn dieses auch ein wenig damit angezogen hat, gießt man ein Glas weißen Wein und ein Glas Fleischbrühe darüber, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Wenn nun auch gehörig Salz und Gewürz daran ist, so treibt man es durch ein Haarsieb und gießt es über die Feldhühner auf die Platte, welche auf den Tisch gegeben werden kann, und stellt diese auf kochendes Wasser bis zum Auftragen; dann schneidet man Semmelschnitten, bakt sie in heißer Butter und legt sie um das Salmi herum.

12. Schweinsleber sehr gut zu kochen.

Zu 2 Pfund Schweinsleber nehme man $1\frac{1}{2}$ Pfund Speck und ein Viertelpfund Schweinsfett. Man hacht alles zusammen sehr fein, thut einen starken Eßlöffel voll feingehackten Petersil und eben so viel Zwiebeln hinzu, salzt es gehörig und mischt ein wenig gestoßenen Pfeffer darunter. Nun bestreicht man eine Casserole mit Schweinsfett und belegt sie mit dünn geschnittenen Speckscheiben, legt dann eine Fingersdicke Lage von der Leber darein, dann wieder Speckscheiben, und so fort, bis die Form voll ist; oben darauf legt man ein mit Schweinsfett angefeuchtetes Papier und stellt es 2 Stunden in einen nicht sehr heißen Ofen. Alsdann stürzt man es auf eine Schüssel, nimmt das meiste Fett davon und gießt ein wenig zerlassenen Jus, mit Zitronensaft vermischt, darüber.

13. Kalbsohren mit Champignons.

Die schön weiß gepuzten Ohren siedet man mit Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln, Wachholderbeeren und der Schale von einer Zitrone recht weich, richtet sie schön auf eine Schüssel an und thut 2 Hände voll Morcheln, welche abgekocht worden und in Butter gedämpft sind, dazu. Man legt diese zerstreut auf der Schüssel herum; dann zieht man eine gute weiße Buttersauce mit dem Gelben von 2 Eiern ab, und gießt sie über die Ohren.

14. Kalbsgehirn mit Paradiesäpfel-Sauce.

Das Kalbsgehirn muß mit heißem Wasser gewaschen

und die Haut sauber davon abgezogen werden. Dann setzt man es mit Wasser, Wein, nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und der Schale von einer Zitrone, Salz und Muskatnuß zum Feuer, läßt das Gehirn gut darin kochen, und macht indessen eine Sauce auf folgende Art: Man schneidet etliche Paradiesäpfel in kleine Stückchen, legt sie in einen Seier und drückt das Wasser sauber davon; dann setzt man sie mit einem Stück Butter über das Feuer, legt ein Stückchen rohen Schinken, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt dazu, salzt sie gehörig, streut etwas Mehl darauf und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen, rührt sie aber öfter um, damit sie nicht ansetzen; dann gießt man so viel Fleischbrühe daran, daß die Sauce nicht zu dick und nicht zu dünn wird. Nun drückt man den Saft von einer Zitrone hinzu, läßt es noch etlichemal auffochen, richtet das Gehirn auf eine Schüssel an, und treibt die Sauce durch ein enges Haarsieb darüber.

15. Kalbsgehirn auf eine andere Art.

Wenn das Gehirn wie das vorige zubereitet ist, dünstet man eine Hand voll lauter gleiche ganz kleine Zwiebeln in einem großen Stück Butter schön gelb, so daß sie aber ganz bleiben, thut auch eine Hand voll abgekochte Morcheln oder Champignons dazu, läßt sie mit den Zwiebeln noch ein wenig anziehen; dann gießt man ein Glas Fleischbrühe und ein Glas Wein hinzu, thut Salz und Muskatnuß daran, und läßt es gut aufkochen. Beim Anrichten legt man die Champignons und Zwiebeln zierlich in der Schüssel herum.

16. Rindsgehirn.

Wenn das Gehirn aus etlichen warmen Wassern gewaschen und recht sauber abgehäutelt ist, verfertigt man eine Sauce auf folgende Art: Man macht eine gute weiße Buttersauce, gießt ein Glas rothen Wein hinzu, thut die Schale von einer Zitrone und eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Pfeffer, Salz und Muskatnuß hinzu, läßt das Gehirn in dieser Sauce eine halbe Stunde kochen; dann dünstet man eine starke Hand voll junge abgefottene Hopfen in einem Stück Butter, legt das Gehirn auf eine Platte, den Hopfen im Kreise herum und gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber. Man kann den Rand der Platte noch mit hartgefottenen und geschnittenen Eiern garnieren.

17. Schsenzunge.

Man siedet eine Zunge in Fleischbrühe oder Wasser weich, und thut während dem Sieden Zwiebeln, Petersil, Selleri, gelbe Rüben und Salz hinzu. Wenn die beigelegten Wurzeln weich sind, so werden sie herausgenommen und warm erhalten. Die Zunge schält man und schneidet sie in Fingersdicke runde Stücke, schält dann eine große Hand voll kleiner Zwiebeln, läßt sie in etlichen Löffeln voll Jus, oder bei dessen Ermangelung in einem Stück Butter weich dämpfen, thut die abgekochten Wurzeln hinzu, läßt alles recht schön gelb werden, gießt ein wenig von der Sauce, worin die Zunge gefotten worden, hinzu, läßt es etlichemal aufsieden und drückt den Saft von einer Zitrone dazu; dann legt man die Stücke von der Zunge wie einen Kranz auf die Platte, die Zwiebeln und Wurzeln und Kräuter auf die Mitte, und gießt die Sauce darüber.

18. Andere Art.

Man setzt eine Ochsenzunge mit Wasser, Wein und ein wenig Essig, Lorbeerblätter, Zitronen, Schalotten, Petersil und Salwei zum Feuer, und läßt sie weich kochen. Dann thut man sie aus der Brühe und läßt diese durch ein Sieb laufen; dann dämpft man 12 bis 18 Stücke kleiner ganzer Zwiebeln in einem Stück Butter ganz gelb, streut ein wenig Mehl darauf, thut von der Brühe, worin die Zunge gesotten worden ist, einen Schöpflöffel voll dazu, läßt es zu einer Sauce kochen, bis die Zwiebeln weich sind und mischt noch das nöthige Salz bei; nun legt man eine starke Hand voll abgesottenen Blumenkohl darein und läßt sie mit diesem noch einmal aufkochen; dann richtet man die Zunge, die in Stücke geschnitten seyn muß, wie einen Kranz auf die Schüssel an, legt den Blumenkohl neben herum, die Zwiebeln in die Mitte und gießt die Sauce darüber.

19. Schaafzunge mit grüner Sauce.

Man siedet so viele Schaafzungen, als auf eine Platte erforderlich sind und bringt sie, nachdem sie geschält sind, rund zusammen auf eine Platte, und gießt auf dieselbe eine Sauce, welche auf folgende Art verfertigt wird: Man setzt 2 Hände voll junge grüne Erbsen mit einem ziemlich großen Stück Butter über das Feuer, thut Salz und eine Hand voll gehackten Petersil hinzu, nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und läßt sie zugedeckt weich dämpfen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb und rührt einen Schöpflöffel voll Jus, das Gelbe von einem Ei und einen Schoppen süßen Rahm hinzu, und läßt es unter immerwährendem Rühren kochen.

20. Kalbsbrieschen und Hahnenkämme mit Jus.

Die Kalbsbrieschen werden in gesalzenem Wasser abgekocht und die Hahnenkämme, nachdem sie abgehäutelt sind, an einen Faden aufgefaßt und in Fleischbrühe mit Zwiebeln bis zum weich werden abgesotten; dann nimmt man sie heraus, legt die Brieschen und die Kämme wechselsweise auf eine Schüssel; dann gießt man einen Schöpflöffel voll Jus und den Saft von einer Zitrone daran, und läßt es zusammen ein wenig aufkochen; dann bestreut man es mit verwiegten Zitronenschalen und gießt die Sauce darüber.

21. Gefüllte Hühnermägen.

Wenn die Mägen von den weißen Häutchen befreit sind, werden sie alle neben einander gelegt und Salz darüber gestreut, sie dürfen aber nicht ganz durchgeschnitten seyn. Dann zerläßt man ein Stück Butter, dünstet einen Löffel voll verwiegten Petersil darin, eben so viel klein gehackte und abgekochte Morcheln und Kalbsbrieschen; dann thut man dieses zum Erkalten in eine Schüssel, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und ein wenig Zitronenschalen daran, schlägt ein Ei dazu und rührt alles wohl untereinander; füllt dann jeden der Mägen damit und näht diese wieder zu. Alsdann setzt man sie in einer Casserole mit einem Stück Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und der Schale von einer halben Zitrone auf's Feuer, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu und läßt sie weich dämpfen. Sind sie gehörig weich, so nimmt man sie heraus und erhält sie auf heißem Wasser warm; dann rührt man einen Löffel voll Mehl in die Sauce, worin die Mägen gedämpft wurden,

gießt noch etwas Fleischbrühe und den Saft von einer Zitrone daran und richtet sie über die Mägen an.



Siebenter Abschnitt.

Fasten- und Mehlspeisen.

1. Aufgesetzte Eier mit Parmesan-Käse.

Man bestreicht eine Platte dick mit Butter und überstreut sie Messerrückendick mit geriebenem Parmesan-Käse; nun verklopft man etliche Löffel voll sauren Rahm, thut Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, schlägt frische Eier über den Käse auf, so, daß sie aber schön ganz bleiben, gießt den Rahm daran, streut wieder Käse darüber, legt kleine Stückchen Butter darauf, stellt die Platte eine kleine Viertelstunde in einen nicht sehr heißen Ofen und läßt die Eier eine schöne gelbe Farbe bekommen, aber nicht hart werden. Man muß sie erst dann in den Ofen stellen, wenn man sie bald auftragen will.

2. Hartgesottene Eier mit Krebsbutter.

Man schneidet die Eier, wenn sie hart gesotten sind, in Scheiben und nimmt das Gelbe davon. Nun macht man von 15 Krebsen Krebsbutter, läßt diese in einer Casserole zerfließen, dünstet einen Löffel voll Mehl