

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

bel und Muskatnuß dazu und läßt es so lange kochen bis das Fleisch von den Kalbsfüßen wegfällt, gießt dann die Brühe von dem Salmen auch daran und schüttet Alles durch ein Haarsieb, thut dann $\frac{1}{2}$ Maas guten weißen Wein nebst einem Trinkglasvoll Weinessig dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern darunter, nimmt es wieder auf's Feuer und läßt es kochen, gießt es alsdann langsam durch ein Tuch, schüttet es in eine Form, thut immer eine Lage Salmen und eine Lage Gelée auf einander und läßt es gestehen.

226. Hecht mit Gelée.

Wird ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie der Salmen.

Magouts.

227. Feldhühner.

Thue etwas Butter, Speck, Schinken, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, ganzen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken, zwei Citronenscheiben, Thymian, ein wenig Knoblauch und Salz, nebst dem Huhn, auf dessen obern Theil ein Stückchen Speck gebunden wird, in ein Casserol, lasse es ein wenig dämpfen, schütte alsdann ein kleines Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, damit es nur dämpft; wenn es weich ist, dämpfe ein wenig Mehl daran, lasse es noch mit der Sauce kochen, schneide alsdann den Speck von dem Huhn ab und servire es. Man kann auch Trüffeln zur Sauce nehmen.

228. Wachteln.

Werden wie die Feldhühner zubereitet.

229. Wilde Tauben.

Werden ebenfalls wie die Feldhühner zubereitet.

230. Schnepfen.

Werden auch wie die Feldhühner zugerichtet.

231. Wilde Ente in Sardellen-Sauce.

Man dämpfe die Ente in Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Pfeffer und Salz; nachdem die Ente gedämpft ist, wird ein Glas Wein und der Saft einer halben Citrone daran geschüttet; ist es eingekocht, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit sie immer dämpft; wenn sie weich ist, mache folgende Sauce: Hacke den Magen, die Leber und das Herz recht fein, röste alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer feingeschnittenen Zwiebel ab, thue das Gehackte dazu, lösche es mit Fleischbrühe oder Jus ab, schütte die Sauce in die Ente, lasse die Sauce noch mitkochen, wasche und stoße drei Sardellen und thue sie kurz vor dem Anrichten daran. Man kann auch statt Sardellen, Kapern oder Trüffel, oder Häringe, bittere Pomeranzenschalen, Oliven (es müssen aber die Steine herausgenommen werden) in die Sauce thun.

232. Lerchen in Sauce.

Es werden 12 Lerchen gepuzt, gestammt, die Füße in den Kopf gesteckt. Lege $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, lasse die Lerchen darin einige Minuten dämpfen, thue eine Handvoll fein gehackte Petersilie und Zwiebel nebst Salz, Gewürz und einem Kochlöffelvoll Mehl daran, lasse dieses wieder einige Minuten dämpfen, schütte einen Schoppen Wein, ein Glas Jus

oder Fleischbrühe daran, lasse es aufkochen und richte sie schön auf die Platte.

233. Gedämpfter Fasan.

Nachdem der Fasan gerupft, der Kopf jedoch abgeschnitten und bei Seite gelegt ist, zäume ihn auf und spicke ihn mit feinem Speck der Länge nach geschnitten; nachdem er gespickt, binde ihn mit dünnen Speckbatten ein, lege ihn hierauf in ein Casserol, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, etwas geschnittenem Schinken, Zwiebelscheiben, gelber Rübe, Thymian, Pfeffer, Nelken, Salz, einer Flasche Wein, etwas Fleischbrühe, so daß die Brühe bis an den Fasan geht, decke ihn zu, lasse ihn weich dämpfen; nachdem die Sauce eingekocht ist, streue ein wenig Mehl hinein, gieße ein Glas Zus daran, lasse dieses aufkochen, löse den Speck und richte ihn an.

234. Haselhühner.

Nachdem sie gepuzt, ausgenommen und aufgezäumt sind, wird die Brust fein gespickt; stelle sie alsdann mit Butter, Zwiebel, Petersilienwurzel, gelben Rüben, einigen Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken, ein Glas Wein auf das Feuer, lasse dieses alles mit einander dämpfen, wenn es weich ist, schneide gereinigte, feingeschnittene Trüffel hinein nebst Zus oder Fleischbrühe, lasse dieses recht mit einander kochen und richte es an.

235. Hasenpfeffer.

Hals, Läufe, Bug, Lampen, Lunge und Leber, was man zum Braten nicht anwenden kann, wird einige Tage in Salz, Essig, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeerblatt gelegt, stelle alsdann ein Stück Butter auf's Feuer, lege das gebeizte Fleisch nebst Zwiebeln,

Gewürz, gelben Rüben, Citronenscheiben und Speckschnitten hinein, lasse dies alles kochen, bis das Fleisch weich ist, gieße etwas Essig von der Beize daran, bis die Sauce sauer genug ist, röste alsdann zwei Löffelvoll Mehl braun, schütte von der Sauce daran, lasse es mit dem Pfeffer noch kochen und richte ihn an.

236. Hasen = Ragout.

Man zerschneidet den Hasen in beliebige Stücke, häutet und spickt solche, zerlasse in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, lege die Stückchen hinein nebst Zwiebeln, Speck, einigen Citronenscheiben, Salz Pfeffer, Nelken, 1 Lorbeerblatt, streue ein wenig Mehl darauf, lasse sie auf beiden Seiten gelb werden, schütte hierauf ein Glas Wein nebst Fleischbrühe daran und lasse sie weich dämpfen, richte ihn an und rühre drei Eßlöffelvoll sauren Rahm an die Sauce. Man kann auch Kapern daran thun.

237. Reh = Ragout.

Man nimmt gewöhnlich Brust und Bug zum Ragout, beizt dieses einige Tage in Essig, Zwiebeln, Salz und Pfeffer; lasse alsdann ein Stück Butter in einem Casserol zergehen, lege die Brust in Stücke geschnitten nebst dem Bug hinein, thue alsdann einige Citronenscheiben, Zwiebeln, Wachholderbeeren, Pfeffer, Nelken, ein Stück Brod, eine gelbe Rübe dazu, lasse dieses miteinander dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe und Essig daran, lasse es weich werden, röste 2 Kochlöffel voll Mehl schön braun, lösche es mit Jus oder Fleischbrühe ab und schütte sie an das Fleisch; wenn die Sauce mitgekocht hat, wird es angerichtet.

238. Schwarzwild.

Nachdem es einige Tage gebeizt war, stelle das

Schwarzwild, von welchem Stück es sei, mit Butter, Zwiebeln, Wachholderbeeren, gelben Rüben, etwas Speck, Salz, Pfeffer, Nelken auf's Feuer, schütte ein Glas Wein daran, ein wenig Essig von der Beize, und lasse es dämpfen; wenn es eingekocht ist, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, fahre so fort, bis es weich ist, doch nie zu viel auf einmal, damit es immer dämpft; wenn es weich ist, röste 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit Jus ab und schütte es an das Fleisch, laß die Sauce mitkochen (man kann auch 6 bis 7 Trüffel dazu schneiden und mitkochen lassen) und richte es alsdann an.

239. Boulard oder Kapaun gedämpft.

Wenn der Kapaun gerupft und geflammt ist, so schneide den Kopf, die Gurgel und den Kragen heraus, nimm hierauf das Eingeweide heraus, alsdann wird er ausgewaschen und mit einer Nadel aufgeząumt, damit er eine schöne Form bekommt, die Füße werden nämlich abgeschnitten und in den Kapaun gesteckt; das Brustbein wird eingebrochen; reibe hierauf den Kapaun mit einer Citrone ein, damit er schön weiß bleibt, binde die Brust mit Speck zu, stelle ihn alsdann mit Butter, 2 geschnittenen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, $\frac{1}{4}$ Pfund in dünne Scheiben geschnittenem Schinken, Salz, Pfeffer, Nelken auf das Feuer, lasse den Kapaun mit ein wenig Fleischbrühe dämpfen, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit er nicht bratet; wenn er weich ist, mache folgende Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte ein Glas Wein daran nebst dem Saft einer Citrone, eine Handvoll gepuzte Champignon, etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce zur Hälfte einkochen; ist sie zu dick, so schütte Bouillon daran, richte den Kapaun an, legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab und schütte sie darüber.

240. Kapaun oder Boulard mit Kräuter-
Sauce.

Der Kapaun wird gedämpft, wie oben, statt der Champignon-Sauce mache folgende Kräuter-Sauce: Dämpfe eine Handvoll feine Petersilie, eben so viel feine Schalotten in einem Stück Butter weich, thue einen Löffelvoll Mehl, wenn es mitgedämpft hat, daran, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone nebst Salz und Pfeffer dazu, lasse die Sauce kochen, legire sie mit 2 Eiergelb und richte sie über den Kapaun an.

241. Kapaun oder Boulard mit Gansleber.

Zu diesem Ragout muß man 2 schöne Boularden oder 2 gemästete junge Hühner nehmen; nachdem sie gepußt, geflammt und ausgenommen sind, werden von einer jeden Boulard die Brusttheile mit den Flügeln von dem Brustbein heruntergelöst und gespickt, dann werden die Schlägel und von einem jeden der Fuß abgeschnitten, die Knochen herausgemacht, ohne jedoch die Haut zu zerreißen. Hacte nun eine halbe Gansleber, 3 große Trüffel recht fein, rühre das Gelbe von 3 Eiern darunter, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, fülle die Schlägel damit und näbe sie gut zu, hierauf thue $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, nebst feingehacktem Schinken, 2 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, Pfeffer, Nelken, Thymian, Lorbeerblatt in ein Casserol, laß dieses einige Minuten dämpfen, lege sodann die Brüste, die Schlägel und den übrigen Körper hinein, schütte etwas Fleischbrühe und 1 Schoppen Wein daran, decke es mit einem Kohlendekel zu und lasse es dämpfen, überschütte die Brüste öfters mit dem untern Saft, damit sie schön gelb werden; wenn Alles weich ist, mache folgende Champignon-Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund

Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte 1 Glas Wein nebst dem Saft einer Citrone daran, eine Handvoll gepuzte Champignons, Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce recht kochen, legire sie mit 3 Eigelb ab und gib sie über die Schlägel und Brüste.

242. Junge Hahnen als Ragout.

Es werden zwei junge Hahnen sauber gepuzt, jedes Stück in 4 Theile geschnitten, gut ausgewaschen, stelle sie mit einem Stück Butter, etwas feingehackter Peterfilie, einigen Scheiben Zwiebeln, Nelken, Salz, gelben Rüben und Muskatnuß auf's Feuer, lasse es dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe daran, dämpfe alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter, lösche es mit 1 Glas Wein und dem Saft einer Citrone ab, thue etwas Muskatnuß daran und schütte sie an die Hahnen, laß die Sauce mitkochen, bis die Hahnen weich sind; beim Anrichten legire sie mit 3 Eigelb ab.

243. Junge Hühner mit Champignon-Sauce.

Werden wie die vorangehenden gemacht, nur daß eine Handvoll gereinigte Champignon dazu kommt.

244. Junge Hühner mit Brockelerbsen.

Werden wie die obigen gemacht, nur daß Brockelerbsen dazu kommen. (Siehe Gemüse: Brockelerbsen.)

245. Junge Hühner mit Krebsen.

Es werden 2 junge Hühner sauber gepuzt und aus-

genommen, in vier Theile geschnitten, in laues Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben; dazu werden 20 Krebse abgekocht, die Schwänze davon genommen, bei Seite gelegt, die Schalen werden gestoßen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gedämpft, schütte einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb, hebe die Butter oben ab und behalte sie bis zum Anrichten, dämpfe zwei Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stückchen Butter, schütte die Krebsbrühe daran, lege die Hühner nebst feiner Petersilie, dem Saft einer Citrone, einer Handvoll verwallte Morcheln und Muskatnuß hinein, lasse sie weichkochen, rühre die Krebsbutter mit 4 Eiergelb untereinander, richte die Hühner an, rühre die Sauce an die Eiergelb, rühre sie noch ein wenig auf dem Feuer, laß sie aber ja nicht kochen, schütte sie über die Hähnen, lege die Krebschwänze darauf und gib sie zur Tafel.

246. Junge Hühner in einem Vol-au-vent.

Mache von 1 Pfund Butter und 1 Pfund Mehl einen Buttermteig (das Mehl muß zuerst mit kaltem Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig geschafft werden), walle hierauf die Butter hinein, überschlage ihn öfters, bis er ganz mit der Butter verarbeitet ist, laß ihn alsdann $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Walle ihn hierauf zweifingerdick aus, in Form eines großen runden Tellers, streiche ihn mit Eiergelb an, schneide mit einem spitzen Messer in der Mitte einen Kreis, doch so, daß ein dreifingerbreiter Rand bleibt; der Schnitt darf nicht auf den Boden gehen; backe ihn hierauf auf einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech im Backofen schön gelb, hebe den Deckel in der Mitte mit einem Messer heraus, daß er aber nicht zerbricht, löse das Speckigte heraus, lege den Deckel wieder darauf und stelle ihn in die Wärme, bis kurz vor dem Anrichten. Dämpfe nun 2 gepuzte

und in 4 Theile geschnittene junge Hahnen in einem Stück Butter mit 1 gelben Rübe, 1 Büschel Petersilie, einigen Scheiben Zwiebeln, dem Saft einer Citrone, Salz, Pfeffer, Nelken, bis die Hahnen weich sind, dämpfe alsdann zwei Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stück Butter, lösche es mit heißer Fleischbrühe ab, schütte sie an die Hahnen, laß sie noch ein wenig mitkochen, koche alsdann 25 Stück große Krebse in Salzwasser ab, schneide die Füße davon nebst den vorderen Zafen der Scheeren, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen stehen und stelle sie auch an die Wärme. Lege hierauf die gedämpften Hahnen in in den Vol-au-vent, legire die Sauce mit 3 Eiergelb, 3 Löffelvoll saurem Rahm ab und schütte sie darüber, lege alsdann in die Mitte der Hühner Fischklöße oder Krebsklöße (siehe Suppenklöße), lege die Krebse darum, decke den Deckel darauf und gib es zur Tafel.

247. Junge Tauben in einem Vol-au-vent.

Werden wie die Hahnen zubereitet, nur statt der Krebse wird eine Handvoll Morcheln zur Sauce gethan und mitgekocht.

248. Brieslein in einem Vol-au-vent.

Die Brieslein werden zuerst in warmes Wasser gelegt, daß man das Häutige davon lösen kann; im Uebrigen wird verfahren wie bei den jungen Tauben.

249. Junge Tauben gedämpft.

Nachdem die Tauben gepuht, in vier Theile geschnitten und gewaschen sind, werden sie mit einem Stück Butter, Selleriewurzel, Petersilienwurzel, gelben Rüben, 1 Zwiebel, Salz, Nelken, Muskatnuß und Pfeffer auf's Feuer gestellt, 1 Glas Wein daran

geschüttet, zugedeckt und mit Fleischbrühe weichgedämpft; legire beim Anrichten die Sauce mit Eiergelb, sauerem Rahm und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone.

250. Tauben in brauner Morcheln-Sauce.

Man kann die Tauben einige Tage in Essig legen, schneidet sie alsdann in 4 Theile, läßt ein Stück Butter heiß werden, legt die Tauben hinein, nebst Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Gewürz, schüttet 1 Glas Wein daran und etwas Essig von der Beize, läßt sie weich dämpfen, brennt alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, löscht sie mit Fleischbrühe ab, schüttet sie an die Tauben nebst einer Handvoll Morcheln und Jus, läßt dieß Alles recht kochen und richtet es an.

251. Enten mit Gurken.

Wenn die Enten gepuzt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie schön aufgezäumt, binde sie mit Speck auf der Brust zu, lege sie in ein Casserol, thue Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Thymian, Pfeffer, Salz, Nellen und etwas Fleischbrühe daran, lasse sie dämpfen, schütte immer etwas Fleischbrühe oder Jus daran, bis sie weich sind. Mache folgendes Gurken-Fricassée: Schäle 4 Gurken, schneide sie in 4 Theile, mache das Mark heraus, koche sie in Salzwasser ab, dämpfe sie in Butter und feiner Petersilie, streue 1 Löffelvoll Mehl daran, schütte Fleischbrühe dazu, lasse sie weich dämpfen, richte sie mit sauerem Rahm und Eiergelb auf die Platte, ziehe den Faden aus den Enten, setze sie darauf und gib sie zur Tafel. Man kann sie auch auf Mangoldstiele setzen. (Siehe bei den Gemüsen Mangoldstiele.)

252. Gans - Pfeffer.

Die Flügel, der Kragen, die abgeschälten Füße, der

Magen, das Herz, dieß Alles wird in Salzwasser weichgekocht, alsdann werden 2 Kochlöffelvoll Mehl braun geröstet, mit der Brühe, worin Ersteres gekocht wurde, abgelöscht, thue Gewürz, Salz und Essig daran und lasse die Sauce kochen, thue den Pfeffer dazu und lasse ihn mitkochen; beim Anrichten rühre Gänseblut hinein, seihe die Sauce durch und richte sie darüber an.

253. Eingemachtes Kalbfleisch.

Es wird gewöhnlich von der Brust oder den Rippen genommen, in kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser hingestellt; wenn es Blasen hat, nimm es heraus und lege es in kaltes Wasser. Mache alsdann folgende Sauce; Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, thue feingehackte Zwiebeln und Petersilie dazu, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue 1 Schoppen Wein nebst dem Saft einer halben Citrone, Nelken, Pfeffer und Salz daran, lege das Fleisch hinein, lasse es eine Stunde kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eierngelb und 3 Löffelvoll saurem Rahm ab.

254. Kalbszunge.

10 bis 12 Kalbszungen werden in Wasser abgekocht, bis die Haut sich gut löschälen läßt, schneide einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, etwas Schinken, ganzes Gewürz, Thymian, 1 Lorbeerblatt, dämpfe dieß Alles in einem Stück Butter einige Minuten, lege die Zungen hinein, thue 1 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran und laß die Zungen weich kochen; nimm die Zungen heraus, schneide sie der Länge nach auseinander, röste hierauf 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit einer Zwiebel und Petersilie ab, schütte ein Glasvoll Wein und ein Glasvoll Jus daran, nebst Pfeffer und Salz, laß die Sauce eine Stunde kochen und schütte sie über die Zungen.

255. Kalbsohren mit Champignon.

Der obere Lappen der Ohren wird abgesehritten, doch so, daß sie eine hübsche Form behalten, dann werden sie aus mehreren Wassern gewaschen und in Salzwasser recht weich gekocht, alsdann auf die Platte gerichtet; dämpfe hierauf zwei Händevoll gepuzte Champignons mit einem Stück Butter, nebst zwei Löffelvoll Mehl, lösche es mit 1 Glas Wein und Fleischbrühe ab, laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab und richte sie über die Ohren an.

256. Kalbskopf mit der Haut gebrüht.

Es wird ein Kalbskopf in halb Wasser, halb Wein und Essig, bis es darüber geht, gethan, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, etwas Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, Thymian, Nelken, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, auf's Feuer gestellt; man lasse ihn weichkochen, lege ihn auf die Platte, mache einen Kreuzschnitt über den Hirnkasten und gib folgende Sauce darüber: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lösche es mit dem Sutt des Kalbskopfes ab, rühre 6 Eiergelb nebst einer Handvoll feinen Kapern hinein, mit etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen, und schütte sie darüber.

257. Kalbskopf mit der Haut in rothem Wein gebrüht.

Der Kalbskopf wird ausgebeint, bis auf das Hirn, doch darf man die Haut nicht zerreißen, nähe ihn mit der Backnadel unten wieder zu, stelle ihn alsdann mit 2 Bouteillen rothen Wein, 2 bis 3 Schoppen Jus, Zwie-

beln, Petersilienwurzel, Selleriewurzel, gelben Rüben, 1 Handvoll gewaschenen Morcheln, ebensoviel gereinigten geschnittenen Trüffeln, Nelken, 1 Stück geschnittenem Schinken, Pfeffer, Thymian und Salz auf's Feuer, lasse den Kopf darin weich kochen, koche nun 10 bis 12 Stück große Krebse in Salzwasser ab, schneide die Füße und die vordern Spitzen der Scheeren ab, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen bleiben, setze den Kopf auf die Platte, garnire sie mit den Trüffeln, Champignons, Krebsen und Godiveau-Klösen, (siehe Suppen-Klöse), schütte die Sauce, worin der Kopf gekocht wurde, darüber.

258. Abgezogener Kalbskopf.

Derselbe wird gespalten, gewässert, das Hirn herausgenommen, der Kopf in Salzwasser mit verschiedenen Kräutern weich gekocht, das Hirn mit Zitronensaft Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz gekocht. Nimm den Kopf heraus, lege die Hirnschale bei Seite, schäle die Zunge und schneide sie in 2 Theile, kehre Kopf und Zunge in Butter, feiner Petersilie, Pfeffer und Salz, auch in geriebenem Brod um und lege es auf einen mit Butter bestrichenen Rost, gebe Gluth darunter; wenn der Kalbskopf und die Zunge gelb ist, wird das Hirn in die Schale gefüllt und hinein gethan, der Kopf auf die Platte gelegt, die Zunge oben herüber in's Fleisch gesteckt, röste Weißbrod in Butter gelb und schütte es darüber.

259. Kalbshirn.

Nimm 3 Kalbshirn, schütte kaltes Wasser daran, stelle sie an das Feuer, daß sie sich gut häuten lassen; dämpfe alsdann feine Zwiebeln und Petersilie nebst einem Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte ein Glas Wein, den Saft einer Citrone, nebst Gewürz und Salz daran, lege

das Hirn hinein, laß es mitkochen, richte es an und legire die Sauce mit 3 Eiergelb und 2 Löffel voll saurem Rahm ab. Man kann auch eine Handvoll gewaschene Morcheln dazu thun.

260. Kalbshirn mit schwarzer Butter.

Nachdem das Hirn gehäutet ist, koche es in 1 Glas Essig, 1 Glas Fleischbrühe, Zwiebeln, Petersilie, Citronenscheiben, Pfeffer und Salz; wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, richte es auf eine Platte, lasse Butter recht heiß werden, thue geriebenes Brod hinein, wenn es gelb ist, schütte es darüber.

261. Kalbsfüße in brauner Sauce.

Nachdem die Füße in der Fleischbrühe abgekocht sind, werden die Beine herausgenommen, in Ei und Brod umgekehrt und in Schmalz gebacken; mache alsdann folgende Sauce: Es werden 2 Kochlöffelvoll Mehl geröstet, mit feiner Zwiebel und Petersilie abgelöscht, wenn die Zwiebeln gelb sind, schütte 1 Glas Wein, den Saft einer Citrone, etwas Citragon, Pfeffer und Salz daran und wenn die Sauce nicht sauer genug ist, auch etwas Essig, verdünne sie mit Jus oder Fleischbrühe, lasse sie eine Stunde kochen und schütte die Sauce über die Kalbsfüße.

262. Kalbsfüße in weißer Sauce.

Sie werden wie die obigen gebacken; mache folgende weiße Sauce daran: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in 4 Loth Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue etwas feine Petersilie, den Saft einer Citrone, etwas Muskatnuß und Salz hinein; wenn die Sauce gekocht hat, rühre 3 bis 4 Eiergelb dazu und richte sie über die Kalbsfüße an.

263. Kalbs = Gefröse.

Nachdem das Gefröse aus mehreren Wassern gewaschen ist, wird es mit kaltem Wasser und Salz hingestellt und 3 Stunden darin gekocht; nimm es heraus, schneide es in kleine Stücke und mache obige weiße Sauce (siehe Kalbsfüße) dazu, lege das Gefröse hinein, lasse es mitkochen und legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab.

264. Kalbs = Brieslein.

Legre die Brieslein in warmes Wasser und mache das Häutige davon, lege sie alsdann in eine Buttersauce (siehe Nr. 260), schütte noch $\frac{1}{2}$ Glas Wein daran, lasse sie weich kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab.

265. Gedämpfte Kalbsleber.

Die Leber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, lasse alsdann in einem breiten Geschirr ein Stück Rindschmalz heiß werden, thue eine Handvoll fein geschnittene Zwiebel und Petersilie daran, lege die geschnittene Leber hinein, streue eine Handvoll Mehl darauf, lasse es Alles miteinander dämpfen, bis die Zwiebeln gelb sind, schütte alsdann Fleischbrühe, ein Glas Essig, Nelken, Pfeffer, Salz, den Saft einer halben Citrone daran, lasse sie eine Viertelstunde kochen und richte sie an.

266. Gespickte Kalbsleber.

Eine große Kalbsleber wird mit Speck gespickt, lasse alsdann ein Stück Butter heiß werden, lege die Leber hinein, nebst Zwiebel und gelben Rüben, etwas feiner Petersilie, Nelken, Lorbeerblatt, Thymian und Salz, und eine Flasche Wein, decke einen Kehldeckel darauf,

überschütte öfters die Leber mit der untern Sauce, lasse die Leber eine Stunde kochen, bis sie von Oben Farbe bekommt, mache folgende Sauce darüber: Rösle 2 Löffelvoll Mehl, dämpfe einen Löffelvoll Schalotten darin, schütte 3 Trinkgläservoll von der Brühe daran, worin die Leber gefocht wurde, thue Pfeffer und Salz daran und richte sie über die Leber an.

267. Kalbsherzen in brauner Sauce.

Koche 2 Kalbsherzen in Salzwasser weich, mache die vorhergehende Sauce daran, statt der Brühe schütte ein Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe daran.

268. Lungen = Mus.

Die Lunge wird gefocht, alsdann fein gehackt, dämpfe feine Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, thue die gehackte Lunge hinein, nebst dem Saft einer Citrone, lasse es einige Minuten dämpfen, lösche es mit Fleischbrühe ab, lasse es kochen, rühre einiges Eiergelb hinein, lasse es dick werden, aber nicht kochen, und richte es an.

269. Kalbs = Roulade.

Schneide vom Schlägel dünne Batten und klopfe sie, dämpfe alsdann einige Zwiebeln und feingehackte Petersilie in einem großen Stück Butter, bestreibe das Kalbsfleisch damit, streue fein geriebenes Weißbrod darauf, rolle die langen Stückchen Fleisch, binde sie mit Bindfaden zu, zerlasse ein Stück Butter, schneide Zwiebeln und gelbe Rüben hinein, lege die Rouladen hinein, schütte Fleischbrühe daran, lasse es eine Stunde dämpfen, beim Anrichten rühre einige Eiergelb und den Saft einer Citrone daran.

270. Kalbfleisch = Ragout.

Vom Schlägel werden dünne Batten geschnitten, geklopft und gespickt; lasse in einem breiten Geschirr Butter heiß werden, lege die Stücke hinein, laß sie auf beiden Seiten gelb werden, schütte das Fett davon ab, schütte Wein und Fleischbrühe daran und lasse es langsam kochen. Reibe hierauf 1 Milchbrod, hacke 2 Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch, 4 Sardellen, ein Stückchen Schinken recht klein, lasse alsdann ein Stück Butter vergehen, röste 1 Löffelvoll Mehl darin, thue das Gehackte hinein, nebst einer Handvoll verwallter Morcheln oder Trüffeln, schütte dies Alles an das Ragout, nebst Muskatnuß, Nelken und Pfeffer, wenn es noch einige Zeit mitgekocht hat, richte es an und belege es mit geschnittenen Pistazien.

271. Granat von Kalbfleisch.

Hacke 2 Pfund Kalbfleisch von der Schale, ohne Haut und Bein, nebst einem Pfund Nierenfett ohne Haut recht fein, dämpfe alsdann feine Peterfilie und Schalotten in einem Stück Butter, rühre einen eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck darunter, lasse ihn recht zart dämpfen, rühre alsdann 4 Eier, 1 Ei groß Butter, Salz und Muskatnuß, recht dick auf dem Feuer, menge sie unter den Weck, alsdann unter das Fleisch, stoße dies Alles recht zart in einem Mörser. Koche alsdann 4 Kalbsbrieslein in Wasser, bis sich das Häutige davon losbringen läßt, schneide sie alsdann in dünne Blättchen und dämpfe sie in Butter und seiner Peterfilie, thue eine Handvoll gepuzte Champignons, 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, wenn dies miteinander gedämpft hat, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz daran und laß es eine Viertelstunde langsam kochen, daß es dick wird, rühre alsdann 4 Eiergelb nebst dem Saft einer Citrone daran und laß es erkalten, lege

hierauf eine mit Butter bestrichene Form mit dünnen Speckbatten aus, fülle von der gestohlenen Kalbsfleischmasse hinein, doch lasse in der Mitte zweifingerhoch vom Boden eine Oeffnung, fülle die Brieslein hinein, bedecke es mit der übrigen Farce, bis die Form ganz fest eingedrückt und voll ist, belege es oben mit Speckbatten, stelle es hierauf in einen heißen Ofen 2 Stunden, lasse es backen, bis es von oben schön gelbbraun ist, nimm es alsdann aus dem Ofen, löse es auf den Seiten mit dem Messer, stürze es auf die Platte und mache folgende Sauce darüber: Dämpfe eine Handvoll Schalotten in einem Stück Butter und ein wenig Mehl, schütte $\frac{1}{2}$ Glas Essig, 1 Schoppen Jus nebst Pfeffer und Salz daran, lasse es zur Hälfte einkochen und schütte es über den Granat.

272. Gedämpfte Kalbsrippen.

Schneide die obere dicke Haut oder den Abdecker von den Rippen ab, dann schneide, so viel es lange Beinchen hat, in gleicher Dicke Rippen davon, streife von den Knochen das Häutige ab, klopfle mit einem Holz jedes Stück, damit es mürbe und dünn wird, zerlasse alsdann in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, lasse feine Petersilie und Schalotten darin dämpfen, lege die Rippen in schöner Form hinein, streue einen Kochlöffelvoll Mehl darüber, nebst Salz, Pfeffer und Nelken; wenn die Zwiebeln gelb werden, schütte ein Glas Wein und den Saft einer Citrone daran, lasse es langsam dämpfen, schütte hierauf etwas Jus daran, damit die Sauce bräunlich wird; nachdem sie eine Stunde gedämpft hat, richte sie schön auf die Platte an, verdünne die Sauce mit Fleischbrühe und schütte sie darüber.

273 Kalbsrippen mit Gurkensauce.

Die Rippen werden wie die vorangehenden zubereitet, nur bleibt die Sauce zurück und die Rippen werden auf Gurken gesetzt. (Siehe Gemüse: Gurken.)

274 Kalbfleisch = Ragout mit Spargeln.

Vom Schlägel werden fingerdicke Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft und gespickt; lasse ein Stück Butter zergehen, thue Zwiebeln, Nelken, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln dran, lasse es dämpfen, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, lasse es weich dämpfen. Von den Spargeln werden die Köpfe abgeschnitten und in Salzwasser gekocht, lasse alsdann ein Stück Butter zergehen, dämpfe einen Kochlöffelvoll Mehl darin, lösche es mit Fleischbrühe und Spargelbrühe ab, lege die Köpfe der Spargeln hinein, lasse sie mitkochen, legire die Sauce mit einigen Eiern gelb ab, richte sie auf die Platte, lasse die Sauce am Ragout recht einkochen, kehre das Fleisch darin um, lege sie auf die Spargeln und gib es zur Tafel.

275. Fleischvögel mit Morcheln = Sauce.

Wie bei vorstehender Nummer schneidet und dämpft man Stückerhen gespicktes Kalbfleisch, schütet $\frac{1}{2}$ Glas Essig nebst dem Saft einer Citrone daran; wenn es weich ist, mache eine Morchel = Sauce daran. (Siehe Saucen.)

276. Fleischvögel anderer Art.

Es werden vierfingerbreite Stückerhen Kalbfleisch von einer halben Schale geschnitten, geklopft, an dem einen Ende zweifingerbreit gespickt, nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, 2 Schweinsnieren, hacke dieß recht fein, dämpfe

einen halben Weck, der zuvor eingeweicht und wieder ausgedrückt ist, in Butter, feiner Petersilie und Zwiebeln, rühre auf dem Feuer 2 Eier daran, daß es dick wird, menge das Gehackte darunter, lasse es erkalten, rühre 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß daran, bestreiche das Fleisch damit, rolle es so zusammen, daß das Gespicket nach Außen kömmt, binde es mit Fäden zu, lasse in einem breiten Geschirr Butter zergehen, lege die gerollten Stückchen hinein, lasse sie schön gelb dämpfen, schütte die Butter davon ab, thue das übrige Gehackte dazu, nebst dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, etwas Fleischbrühe, daß die Sauce dick koche, und richte an.

277. Hammelszungen in Sardellen = Sauce.

Die Zungen werden aus mehreren Wassern gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gestellt und gekocht, bis die Haut sich gut losschälen läßt, schneide sie der Länge nach durch, lege sie in die Sardellen = Sauce. (Siehe Saucen beim Rindfleisch.)

278. Hammelszungen in Kräuter = Sauce.

Die Zungen werden abgekocht wie die vorhergehenden und eine Kräutersauce dazu gemacht. (Siehe Saucen.)

279. Hammelshirn.

Wird zubereitet wie Kalbshirn. (Siehe Kalbshirn.)

280. Hammelsbug eingebeizt.

Schneide den Bug in 2 Theile, lege ihn 3 Tage in Essig, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Knoblauch, stelle alsdann Schmalz auf's Feuer, lege das Fleisch nebst

den Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Nelken, gelben Rüben und einem Krüstchen Schwarzbrot hinein; wenn das Fleisch schön gelb ist, schütte Fleischbrühe daran, bis es weich ist. Rüste alsdann 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit feinen Zwiebeln ab, schütte Fleischbrühe daran, thue es an das Fleisch nebst etwas Essig von der Beize, wenn die Sauce recht gekocht hat, richte es an.

281. Hammelrippen gedämpft.

Nachdem der Abdecker abgeschnitten ist, werden dünne Rippen, so viel es lange Beinchen hat, geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestrent, lasse alsdann in einem breiten Geschirr Butter zergehen, thue Zwiebeln und Petersilie hinein, lege die Rippen dazu, streue 1 Löffel voll Mehl darüber, lasse alles recht dämpfen, bis die Zwiebeln gelb werden, lösche es alsdann mit Jus oder Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone daran, nebst Muskatblüthe; soll die Sauce sauer sein, schütte etwas Wein daran; wenn es $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, richte es an.

282. Hammelrippen in Champignons.

Nachdem die Rippen geschnitten und geklopft sind, werden sie in Zwiebeln und Petersilie umgekehrt, alsdann in verrührtem Ei und geriebenem Brod, lasse sie dann in Butter auf beiden Seiten gelb werden, richte sie im Kreis auf die Platte an und bereite die Champignons auf folgende Art: es werden 2 Händevoll gepuzte Champignons in einem Stück Butter und feiner Petersilie gedämpft, nebst 2 Kochlöffelvoll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz, Pfeffer, den Saft einer Citrone daran, lasse es recht kochen, bis es dick ist, richte es in die Mitte der Coteletten an.

283. Hammels- und Schweinenieren.

Sie müssen durch viele Wasser gewaschen werden, damit das Sandige davonkömmt, laß alsdann Zwiebel und Petersilie in Butter dämpfen, schneide hierauf die Nieren in kleine Stückchen, thue sie dazu, lasse sie dämpfen, schütte ein wenig Fleischbrühe daran und lasse sie weich kochen, röste alsdann 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte $\frac{1}{2}$ Glas Essig, Nelken, Pfeffer und Salz daran, auch Jus, wenn man hat, schütte die Sauce an die Nieren, lasse sie recht einkochen und richte sie über die Nieren an.

284. Froschschenkel.

Die Haut zwischen den Schlägeln muß gelöst und die Schenkel von einander geschnitten werden. Dämpfe alsdann etwas feine Petersilie, einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, schütte Fleischbrühe, den Saft einer Citrone, nebst Salz und Muskatnuß daran, lege die gewaschenen Froschschenkel hinein, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, richte sie mit 3 Eiergelb an.

285. Schnecken in Sauce.

Die Schnecken werden gewaschen, in Salzwasser gekocht; nimm sie mit einer Gabel heraus, löse die schwarze Haut, die um die ganze Schnecke geht, schneide das Spitze vorn am Kopfe ab, reibe sie mit einer Handvoll Salz ab, damit das Schleimige davon kömmt, wasche sie aus 3 bis 4 warmen Wassern und mache eine Sardellen-Sauce (siehe D e s e n f l e i s c h und B e i l a g e n) und lasse sie darin kochen.

286. Gansleber mit Trüffel-Sauce.

Die Gansleber muß groß sein, damit sie fett ist,

diese spicke mit klein geschnittenen Trüffeln, lasse nun in einem Geschirr etwas Butter zergehen, lege ein Stück Speck auf den Boden, lege die Leber hinein, nebst etwas Schinken, Nelken, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, dem Saft einer halben Citrone, etwas Fleischbrühe, decke einen Kohlenbedel darauf und lasse sie dämpfen, lege aber auf die Leber ein Papier, damit sie weiß bleibt, mache alsdann eine Trüffel-Sauce dazu. (Siehe Saucen).

287. Hammelwürste oder Blunzen.

Jede Wurst muß in vier bis sechs Stückchen geschnitten werden, dämpfe alsdann eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter, lege die Rädchen hinein, lasse sie anziehen, wende sie um, schütte Milch daran, daß sie alle in der Milch liegen, lasse die Milch zu einer dicken Sauce einkochen und richte es an. Mit gerösteten Kartoffeln ist dies eine angenehme Speise.

288. Lummel oder Beefsteak in Sardellen-Sauce.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen und die obere dicke Haut davon gemacht, schneide fingerdicke runde Stücke davon, klopfe sie flach, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, wende sie auf beiden Seiten in zerlassener Butter um, setze sie auf den Rost, mache starke Gluth darunter, lasse sie auf beiden Seiten gelbe Farbe bekommen, richte sie auf die Platte, drücke Zitronensaft darauf und gib eine Sardellen-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

289. Lummel anderer Art.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen davon gemacht und gespickt, lasse alsdann Butter zer-

gehen, lege den Lummel hinein, thue gelbe Rüben, Zwiebeln, etwas Schinken, Speck, Petersilienwurzeln, ein Stückchen Schwarzbrot, Thymian, Pfeffer, Melken, Salz, Knoblauch und ein Glas Wein daran, decke einen Kohlendeckel darauf und lasse es dämpfen; schütte immer etwas Fleischbrühe daran und lasse es kurz dämpfen; wenn es weich ist, röste 2 Löffelvoll Mehl braun, lösche sie mit Jus oder Fleischbrühe ab, schütte es an den Lummel, nebst dem Saft einer Citrone und etwas Essig, lasse die Sauce recht kochen und richte den Lummel an.

290. Rind- oder Ochsenzunge.

Wenn die Zung weich gekocht ist, wird sie geschält und in Sardellen- oder Kapern-Sauce gelegt. (Siehe Saucen.)

Mehl- und Eierspeisen nebst süßen Speisen.

291. Abgeschmelzte Nudeln.

Mache von sechs Eiern und drei Händervoll Mehl einen glatten Teig, walle ihn in dünne Kuchen aus, lege sie auf ein reines Tuch, wenn sie getrocknet sind, schneide sie in fingerbreite Nudeln, das Abgefallene lasse davon zurück, koche sie in Salzwasser einige Minuten, richte sie alsdann an und röste die zurückgelassenen Nudeln in Butter schön gelb und schütte sie darüber.