

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

VI. Von verschiedenen Ragut an Fleisch-Tagen.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

Wasser, schneidet sie auf, und füllet sie mit eurer Fülle, bindet sie zu, und lasset sie in einem Topf mit einer guten Erbsen-Brühe kochen, die ihr mit Salz und Pfeffer und Nägelein würzet.

Lasset sodann eure Semmel-Rinden in dieser Brühe aufschwellen, und richtet an, nachdem ihr gebackene Semmel-Rinden um den Rand der Schüssel geleet.

Anstatt der Fisch-Fülle, könnet ihr, wenn ihr wollet, eine Fülle mit guten wohlgewürzten Kräutern machen, die ihr in der Casserole mit guter frischer Butter kochet.

Sechstes Capitul.

Von verschiedenen Ragut an Fleisch- Tagen.

Canards en Ragoûts.

Ragut von Enten.

Schmet wilde oder zahme Enten, bieget sie sauber ein, spidet sie mit dickem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck und ein wenig Mehl zu verdicken, oder bratet sie zur Helfte am Spieß, thut sie in einen Topf mit einer guten Brühe, mit Salz, Pfeffer und anderm guten Gewürz, auch feinen Kräutern in Büschlein gebunden. Wenn sie halb gar sind, so thut geschnittene und braun passirte Rüben darein, auch ohngefähr ein gut Glas

Glas Wein, und wenn euer Ragut gar ist, und die Sose daran dick genug worden, so richtet warm an zum Vor-Essen.

Auf eine andere Weise.

Auf eine andere Art läßt man die Enten ganz ausbraten; derweilen, daß sie am Spieß stecken bereitet man ein Ragut von Kälber-Milch, von Artischocken, von Championen, Salz, Pfeffer, feinen Kräuter-Büschlein, in der Casserole, mit zerlassnem Speck gekocht. Wenn euer Ragut gar ist, so thut ein wenig Essig daran und schützet es über eure Enten; beleet den Rand eurer Schüssel mit Fricandeaux, und richtet zum Vor-Essen an.

Einige machen ein Gehäck von Kälber-Milch, Championen, Enten-Fleisch, Zibullen, Petersilien, Salz und Pfeffer, klein gehackt und in der Casserole gekocht, womit sie hernach ihre Enten füllen, und stecken sie sodann an den Spieß.

Wenn sie gebraten sind, so trägt man sie auf mit einem Coulis von Championen, oder mit einer darzu gemachten Sose. Nehmet zwey Glas guten Wein, zwey oder drey Schnitte Zwiebel, Nägelein, ein wenig Pfeffer, laffet alles in einer Casserole kochen, bis daß es halb eingesotten ist. Wollet ihr mehr Sose machen, so thut von allen Sachen mehr dazu.

Wann eure Sose gar ist, so schlaget sie durch ein Sieb; thut ein Jus von Rindfleisch darein, passiret sie über dem Feuer in der Casserole, rich-

tet

tet sie über eure Enten an, und traget sie warm auf

Man richtet die Kriech-Enten, Wasserhühner und Schnepfen eben so zu.

Poularde à la Provençale.

Geschnittenes Subn à la Provençale.

Nehmet geschnittene Hühner, welche sauber gepuzt und zierlich eingebogen sind, belegt die Brust davon mit Speck, und lasset sie braten.

Inzwischen daß sie am Spieß stecken, muß man ein Ragut machen mit fetten Lebern, Kälber-Milch, Petersilien, gehackten Zibullen, mit Salz, Pfeffer und gutem Gewürz, und alles in der Casserole mit ein wenig Speck und Mehl passiren.

Wenn solches geschehen, so thut in dieses Ragut ein gut Glas Wein, gehackte Karpfen, eine Cardelle und ausgekernte Oliven, nebst einem Sträußlein feiner Kräuter, und einem Coulis von Rindfleisch zum verdicken.

Wann euer Ragut fertig ist, so nehmet eure geschnittene Hühner, richtet sie in einer Schüssel an, und euer Ragut darüber, und traget alles zusammen mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Essen warm auf.

Also richtet man auch die Capaunen, junge Hühner, Rebhühner, Schnepfen und Trutbahnen zu.

Poularde farcie.

Gefülltes geschnittenes Subn.

Machet eine Fülle von Kälber-Milch, Trübseln, Championen, Ar. ischocken-Böden, und Rinds-

Rinds-Marc, hacket alles wohl zusammen, würzet es wohl und blanschiret es.

Wann dieses geschehen, so füllet eure geschnittene Hühner damit, bordiret sie mit Speck auf der Brust, wickelt den Speck mit Papier ein, und stecket sie an den Spieß. Inzwischen, daß sie braten, so machet eine Sose dazu mit Trübseln, Championen, Sardellen und einem Jus von Kalbsfleisch, alles wohl gehackt, und in der Casserole gar gemacht, thut sodann eure geschnittene Hühner in eine Schüssel, eure Sose darunter, und richtet zum Vor-Essen warm an, mit dem Saft von einer Citron.

Auf eben diese Weise werden die Capaunen, die Truthahnen und die jungen Hühner zugerichtet.

Wollet ihr eine gefüllte Boularde oder sonst ein gefülltes Geflügel auf eine andere Weise zurechten, so nehmet das Fleisch von einem gebratenen Capaun, oder von einem geschnittenen Huhn, oder vom dicken Fleisch aus einer Kalbskeule, hacket es recht klein mit Speck und gekochtem Schinken, einigen Championen, Petersilien, Zibullen dem gewöhnlichen Gewürz und etlichen Eyerdottern.

Wenn eure Fülle also fertig ist, so füllet eure Boularde und lasset sie im Backofen braten, und richtet sie mit einem Ragut von Championen zum Vor-Essen an.

Anstatt das Geflügel inwendig in den Leib zu füllen, könnet ihr selbiges zwischen Fell und Fleisch füllen, und es mit einem guten Stück Speck auf der Brust am Spieß braten.

Man

Man macht noch andere Arten von Füllen, worein man Austern, Kälber-Milch, Champignons und andere dergleichen Sachen mehr thut, die man haben will, oder man nimmt allerhand feine Kräuter, gehackten rohen Speck, man stößet alles wohl in einem Mörser, man würzet es wohl, läßet es kochen, und füllet das Geflügel damit.

Chapon à la braise.

Capaun in einer Bräse.

Nehmet einen guten Capaun, schneidet ihn auf dem Rücken bis an den Bürkel auf, würzet ihn mit Salz, Pfeffer und rein gehackten feinen Kräutern.

Nehmet so dann einen kupfernen Hasen, belege ihn am Boden mit dünnen Speckschnitten, und mit Tranchen von geschlagenem Rindfleisch, thut euren Capaun darein; die Brust unterwärts, thut ein Stück rohen Schincken gehackt dazu, nebst einem Sträußlein feiner Kräuter, decket ihn damit zu, thut den Deckel auf euren Hasen, vermacht denselben wohl, thut glühende Kohlen darauf und drunter, laßet alles wohl kochen.

Wenn er gar ist, so thut euren Hasen vom Feuer, nehmet von dem Jus, so über dem Capaun stehet, thut davon in eine Schüssel, richtet den Capaun darinnen an, und traget ihn mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Essen warm auf.

Man kan Truthahnen, geschnittene Hühner, Rebhühner, junge Hühner, Wachteln und junge

ge

ge Tauben auch so zureichten. Wenn man will, so kan man sie füllen, ehe man sie an die Bräse thut. Das kommt alles auf den Willen an.

Chapon en Ragoût.

Capaun mit Ragut.

Nehmet einen wohl mortificirten oder müßig gewordenen Capaun, schneidet ihn mitten durch zwen, spicket ihn mit starkem Speck, und passiret ihn braun in einer Casserole mit zergangnem Speck oder frischer Butter, und ein wenig geröst Mehl: Wenn solches geschehen, so thut eine gute kräftige Brühe dazu mit einem Sträußgen feiner Kräuter, Championen, Trüffeln und andern dergleichen Sachen, Saltz, Pfeffer und ander gut Gewürz.

Lasset es hernach auf dem Ofen kochen. Wenn alles gar ist, und die Sose so dick worden, als sie seyn soll, so richtet euren Capaun in einer Schüssel an, und gebet ihn zum Vor-Essen mit gebratenen fetten Lebern oder gebacknem Petersilienkraut.

Die Boularden, Truthahnen und junge Hühner werden auch also zugerichtet.

Chapon à la Daube.

Capaun à la Daube.

Nehmet einen Capaun, spicket ihn mit mittelmaßigem Speck, nachdem ihr ihn zuvor mit Saltz, Pfeffer, Megelein, Lorbern, Zibullen und grüner Citron gewürzet: Wickelt ihn in ein Calvet ein, und thut ihn also in einen Topf,
mit

mit einer guten kräftigen Brühe und weissen Wein, lasset ihn wohl kochen, und wenn die Brühe eingesotten ist, und man urtheilet, daß er gekocht ist, läßt man ihn darinnen halb kalt werden, hernach nimmt man ihn heraus, und trägt ihn trocken auf einem weissen Salvet zum Bey-Essen auf.

So macht man es auch mit Truthahnen, grossen kalecutischen Hahnen, geschnittenen Hühnern, jungen Hühnern, jungen Gänsen, Gänsen, Rebhühnern und andern Vögeln. Es muß aber das Geflügel hierzu recht fett seyn.

Dindons en Salmi.

Truthühner mit einem Salmey.

Nehmet zierlich eingebogene Truthahnen, lasset sie halb am Spieß braten, schneidet sie hernach in Stücken, und thut sie in eine Casserole mit Wein, nachdem euer Truthahn groß ist, mit Trüffeln, Championen, zwey Sardellen, alles klein gehackt und langsam gekocht.

Wenn er gekocht ist, so verdicket die Sose mit einem Coulis von Kalbfleisch, fettet eure Truthahnen wohl ab, richtet sie an, und traget sie mit dem Saft von einer Pomeranz zum Vor-Gerichte warm auf.

Auf eben diese Weise könnet ihr die Schnepfen und Wasser-Schnepfen zurichten, wie auch anderes Geflügel wenn ihr wollet. Dieses ist die rechte Sose dazu.

Pigeon-

Pigeonneaux à la Bourgeoise.

Junge Tauben auf bürgerliche Art.

Nehmet junge Tauben, rupfet sie sauber, und brühet sie ab, bestreuet sie mit Mehl, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck oder frischer Butter, und braunet sie schön ab; thut hernach Brühe daran mit Saltz, Pfeffer, Championen, Artischocken-Böden, Kälber-Milch und einem Strauß feiner Kräuter. Lasset alles wohl mit einander aufschwollen, bis die Brühe dick genug ist; richtet sodann euer Ragout an, und traget es zum Vor-Gericht warm auf, mit gebackenen Championen oder Fricandeaux, oder Citronenscheiben.

Pigeons en Compôte.

Tauben in der Compote.

Nehmet gute fette Tauben, rupfet sie sauber und bieget sie zierlich ein, passiret sie hernach in der Casserole mit zerlassnem Speck, daß sie eine gute Farbe bekommen.

Thut hernach eine gute kräftige Brühe dazu, und lasset sie kochen; thut ein Glas weißen Wein, Championen, feine Kräuter und das gewöhnliche Gewürz darein. Lasset alles mit einander dämpfen; wenn sie gar sind, so thut ein Coulis von Kalbfleisch daran, richtet eure Compote an, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf, mit kleinen Cervelat-Würsten.

D

Pigeon-

Von verschiedenen Ragut

Pigeonneaux à la braise.

Junge Tauben in einer Bräse.

Man macht sie wie den Capaun in der Bräse.
 Sehet den Artikel pag. 46.

Pigeons au Basilic.

Tauben mit Basilick.

Nehmet gute Tauben, brühet sie ab, und blanschiret sie. Wenn solches geschehen, so macht auf dem Rücken eine kleine Oefnung, um folgende Fülle darein zu thun:

Nehmet rohen Speck, thut Basilick, Peterfilien, Saltz und Pfeffer darein, hacket alles klein zusammen und füllet eure Tauben damit. Lasset sie hernach in einem Topf mit einer guten kräftigen Brühe und anderm Gewürz kochen.

Wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, gelbet sie mit geklopften Eiern an, und bestreuet sie mit fein geriebenen Brodt-Krummen, hacket sie hernach im Schweinen-Schmaltz, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Richtet sie sodann zum Vor-Gericht warm an. Man kan die Wachteln auch eben so zurichten.

Pigeons farcis.

Gefüllte Tauben.

Nehmet Tauben, bieget sie zierlich um, und blanschiret sie über dem Feuer; nehmet hernach die Leber davon, hacket sie wohl mit einem Stück guten Speck, Zibullen, Peterfilien Saltz und Pfeffer, füllet hernach eure Tauben damit
 in

in dem hohlen Leib, brätet sie am Spieß, und beleet sie auf der Brust mit Speck-Scheiben.

Wenn sie gebraten sind, so richtet sie an, mit einem Ragut von Championen, Kälber-Milch, Artischocken-Böden und gutem Gewürz, in der Casserole gekocht. Ihr könnet nach Belieben dazu oder davon thun.

Pigeons à la Gobert.

Tauben à la Gobert.

Spicket eure Tauben mit dünnem geschnittenem Speck, passiret sie in der Casserole, bis sie hübsch braun werden; thut hernach Trüffel, Artischocken-Böden und Spargel-Spißen dazu, würzet alles wohl, lasset es kochen; wenn es gekocht ist, so richtet dieses Ragut zum Vor-Gericht an, mit blanschirter oder gebackener Kälber-Milch und darunter gemischtem gebackenem Petersilienkraut.

Pigeons à la Princesse.

Tauben auf der Princesin Weise.

Nehmet grosse Tauben, bieget sie zierlich ein, schneidet sie in zwey Stücke, und thut sie in eine Bräse, wie den Capaun; wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, trocknet sie ab, und backet sie im Schweinen-Schmalz: Sie müssen sich schön anfärben.

Wenn solches geschehen, so richtet sie in einer Schüssel an, und traget sie auf mit einer Ramolade von Sardellen, Petersilien, gehackten

Capern, Zibullen, und einem Jus von Rindfleisch oder andern guten Sachen.

Anstatt sie zu backen, könnet ihr sie nur auf den Rost legen, und mit der Feuer-Schaufel anfärben.

Man richtet auch die jungen Hühner und allerhand Flügelwerck so zu. Wenn ihr dieselben nicht wollet in einer Bräse machen, so könnet ihr sie wohl würzen, und in einem Topf in einer kurzen Brühe kochen lassen. Hernach trocknet ihr sie ab, und gebt ihnen eine Farb mit der heißen Feuer-Schaufel.

Pigeons à la Guardi.

Tauben à la Guardi.

Man muß die Tauben zwischen Fell und Fleisch und im hohlen Leib füllen, mit einer Fülle von rohem Speck, gekochtem Schinken, Trüffeln, Championen, einigen Lebern, Petersilien, Zibullen und andern gewöhnlichem Gewürze. Hacket alles klein, schlaget ein Paar Eyerdotter darunter, füllet hernach eure Tauben, wie gesagt. Leget einer jeden Taube ein gespicktes Fricandeaux auf die Brust, bindet und umwickelt alles wohl, und lasset sie am Spieß braten.

Wenn sie gebraten sind, so richtet sie zum Vor-Gericht an mit einem Ragut darunter von Kalber-Milch, Championen, Artischocken-Böden, feinen Kräutern, Saltz und Pfeffer, alles in der Casserole wohl gekocht und gewürzet.

Pigeons

Pigeons Marinées.

Marinirte Tauben.

Marinirt dieselben in dem Saft von unzeitigen Trauben und von Citronen, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Zibullen und Lorbeerblättern; lasset sie ohngefähr drey Stunden darinnen kochen; machet hernach einen dünnen Teig mit Mehl weissen Wein, und Eyerdotter an; thut et eure Tauben darein, backet sie sodann in zerlassenem Speck oder Schweinen-Schmalz, und richtet sie an zum Bey-Gericht, mit gehackenen Petersilien. Man kan sie auch bey Vor-Gerichten zu Ausschmückung des Randes der Schüsseln gebrauchen.

Man marinirt auch also die Rebhühner, junge Hühner und anders Flügelwerk, entweder zum Bey-Gerichte eine Schüssel daraus zu machen, oder auch um den Rand der Schüssel zu legen.

Poulets Mignons.

Zühner auf eine beliebte Manier.

Nehmet junge Hühner, bieget sie zierlich ein, füllet sie mit folgender Fülle:

Nehmet rohen Speck, Marck, Kälber-Milch und Trüffeln, hacket alles klein mit Petersilien, Zibullen, feinen Kräutern und gutem Gewürze.

Wenn eure Fülle gemacht ist, so füllet ihr den Leib eurer jungen Hühner damit, nehet solche zu und bratet sie am Spieß. Mittlerweile bereitet ihr ein Coulis von Championen, so

ihr auf eure jungen Hühner thut, wann ihr sie anrichtet.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr eure jungen Hühner auf der Brust füllen, nachdem ihr das Fleisch davon weggenommen und in die Fülle gethan. Man muß sie aber mit Papier einbinden, ehe man sie an Spieß stecket. Einige thun die also zugerichteten Hühner lieber in eine Bräse, als an den Spieß. Siehe Capaum in der Bräse pag. 46. und richtet sie mit eben dem Coulis an.

Poulet en fricassée.

Fricassirte junge Hühner.

Zerschneidet eure jungen Hühner in' grosse Stücke, passiret sie in der Pfanne braun mit zerlassnem Speck, oder frischer Butter. Thut hernach ein wenig gute Brühe daran, oder auch Wasser, lasset sie kochen, mit Salz, Speck, Peterfilten und Zibullen, in Päckeln, die ihr hernach wieder heraus nehmet. Einige hacken sie darunter. Man muß alles gehörig kochen lassen.

Wenn es gar ist, so verdicket die braune Brühe mit Mehl, so ihr in eure Fricassée thut, richtet sie an, und gebt sie zum Vor = Gericht. Dieses nennet man fricassirte Hühner au roux. Auf folgende Weise macht man ein Fricassée au blanc

Passiret eure junge Hühner in der weissen Butter, lasset sie darinnen wohl brudeln, und wenn ihr sie wie die vorigen habt kochen lassen, so klopfet zwey Eyerdotter in unzeitiger Trauben Saft,

Saft, oder in die Fricassee-Brühe, oder in frischen Rahm, und thut sie daran.

Gibelotte de Poulets.

Gibelotte von jungen Hühnern.

Schneidet die jungen Hühner in grosse Stücke, thut sie in eine Casserole mit ein wenig Brühe, weissen Wein, Champignons, Trüffel, und frischer Butter, mit Salz, Pfeffer und darunter gehackten Petersilien. Lasset eure Gibelotte kochen; wenn sie gekocht ist, thut einen Jus von Rindfleisch daran, und richtet warm an.

Poulets au brun.

Junge Hühner au brun.

Schneidet sie wie zu einer Fricassee, passiret sie braun, wenn solches geschehen, so thut ein Coulis von Schnepfen daran, eine klein gehackte Sardelle, eine Rocambole, Salz und Pfeffer und ein wenig Wein. Lasset alles wohl kochen; wenn es wohl gekocht ist, so thut es vom Feuer, und gebt es zum Vor-Gerichte.

Alouettes en Ragout.

Lerchen mit Ragout.

Nehmet Lerchen, nehmt sie aus, passiret sie braun, in der Casserole mit Speck und ein wenig Mehl. Wenn sie gebräunt sind, so würzet sie mit Salz und Pfeffer, lasset sie in einer kräftigen Brühe mit Champignons, Artischocken-Böden und Morcheln stehen, lasset alles wohl

zusammen kochen ; Wenn es halb gekocht ist, so thut ein Glas weissen Wein daran, und wenn hernach euer Ragut gar ist, so thut noch einen Zus von Rindfleisch und den Saft von einer Citron daran, und richtet zum Vor-Gericht an.

Pecasses en Salmi.

Schnepfen mit einem Salmey.

Man muß hierzu den Articul der Truthahnen mit einem Salmey zu Rath ziehen.

Pecasses à la Burguignonne.

Schnepfen auf Burgunder Art.

Nehmet Schnepfen, schneidet sie in vier Theile, und thut das inwendige heraus zu einer Verdickung. Thut hernach eure Schnepfen in eine Casserole mit Championen, Trüffeln und Kälber-Milch, so zusammen in Speck passirt sind. Gießet hernach ein Zus von Rindfleisch daran, und würzet alles wohl. Thut so dann noch zwey Glas Wein dazu, und lasset euer Ragut wohl kochen.

Wenn es wohl gekocht ist, so verdicket eure Sose mit dem was ihr aus den Schnepfen genommen, welches ihr darein schlaget. Wenn es gar ist, so fettet das Ragut wohl ab, richtet es in einer Schüssel an, und traget es mit dem Saft von einer Citron auf.

Allebrans en ragoût.

Kriech-Enten mit Ragut.

Nehmet Kriech-Enten, bieget sie ein, und passiret

passiret sie in der Casserole mit Speck oder Butter, Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden. Hernach, wann ihr euren Speck oder eure Butter weggethan habt, so schüttet Brüh daran, ein Sträußgen feine Kräuter, Saltz und Pfeffer. Lasset alles zusammen sieden. Wenn es fast gar ist, so thut ein Glas Wein daran, lasset euer Ragut noch einige Wall thun, thut hernach einen braunen Coulis daran, und richtet an.

Man kan sie auch zurichten, wie die Enten. Siehe pag. 43.

Becassines en Ragoût.

Wasser-Schnepfen mit Ragut.

Richtet sie zu wie die Schnepfen, so werden sie recht gut seyn; oder nehmet zerlassenen Speck, passiret eure Wasser-Schnepfen in der Casserole, nachdem ihr sie entzwey geschnitten, ohne von dem inwendigen etwas heraus zu thun. Würzet sie wie gewöhnlich, thut ein wenig Zibullen und ein Sträußgen feine Kräuter und Petersilien daran, lasset alles zusammen ein wenig über den Kohlen stehen, und richtet hernach an mit einem Jus von Championen. ■

Grives en ragoût.

Kramets-Vögel mit Ragut.

Nehmet Kramets-Vögel, und richtet sie sauber zu, passiret sie in der Casserole mit zerlassenen Speck, ein wenig Mehl zum verdicken, ein Glas weissen Wein, die gewöhnlichen Gewürze und

ein Sträußgen seine Kräuter dazu gethan; laßet alles ein wenig über den Kohlen stehen, und richtet es mit dem Saft einer Citron an.

Eben dieses Ragut kan man auch über gebratene junge Hühner machen.

Perdrix à Maitre Lucas.

Rebhüner nach Meister Lucas Art.

Nehmet von dem dicken Fleisch aus der Kalbskeule, Marck und blanschirtten Speck, hacket alles klein mit Championen, Trüffeln, Zibullen, Petersilien, eine Brodt-Krume in guten Jus eingeweicht, Saltz und Pfeffer und zwey geklopfte Eyer die Fülle zu verbinden.

Wenn solches geschehen, so nehmet eine ziemlich grosse Torten-Pfanne, leget auf den Boden dünn geschnittene Speck-Streifen, thut die Fülle so darauf, daß in der Mitten ein leerer Raum bleibet, das Rebhuhn hinein zu thun.

Schneidet sodann euer Rebhuhn in vier Stücke, passiret es in der Casserole mit Speck, Petersilien, Zibullen und etwas Mehl, thut hernach Championen, Trüffeln und Kalbsfleisch darzu, nebst einem guten Jus von Rindfleisch und gut Gewürz. Lasset alles ein wenig kochen.

Wann es fast gar ist, so leget ihr eure Rebhühner auf eure Fülle in die Torten-Pfanne, thut dieselbe in den Backofen, und lasset sie darinnen anfarben und gar werden.

Nehmet hernach euer Ragut heraus, lasset es sachte in eure Schüssel fallen, so daß der Speck

Speck am Boden der Sorten-Pfanne bleibe. Thut ein Coulis von Championen daran, und traget es mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Gericht auf.

Auf diese Art könnet ihr auch geschnittene Hühner, junge Hühner, Rebhühner, Capaunen und junge Tauben zurichten.

Perdrix à Lestufade.

Rebhühner à Lestufade.

Nehmet Rebhühner, spicket sie mit starkem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck, daß sie hübsch braun werden.

Wenn solches geschehen, so thut Brühe, Salz, Pfeffer und ein Büschlein feiner Kräuter daran. Lasset euer Ragut kochen, thut Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden dazu.

Wenn es gar ist, so thut ein Coulis von Rindfleisch daran, und richtet zum Vor-Gericht warm an, mit dem Saft von einer Citron.

Perdreaux en ragoût.

Junge Rebhühner mit Ragut.

Lasset junge Rebhühner wie sonst braten, schneidet hernach die Schenkel und Flügel davon ab, und thut sie also in eine Casserole mit einem Jus von Rindfleisch, ein wenig Wein, Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden, gewürfelt geschnitten, Salz, Pfeffer und einem Sträußgen feiner Kräuter, lasset alles auf den Kohlen stehen, wenn es gar ist, so richtet es mit dem Saft von einer Citron an.

Agneau

Agneau en Ragut.

Lamm mit Ragut.

Man läffet ein Lamm braten, wenn es gebraten ist, zerschneidet man es in grosse Stücke, man thut sie in eine Casserole mit Brühe, Salz, Pfeffer, Nägelein, Championen und einem Sträußgen feiner Kräuter. Wenn es gekocht ist, so thut man ein Coulis von Rindfleisch daran, und richtet zum Vorgericht warm an.

Einige, um dieses Ragut noch herrlicher zu machen, passiren Ausern in der Casserole mit gutem Speck und ein wenig Mehl, und zwey Sardellen, hernach mischen sie alles unter einander, lassen es noch einen oder zwey Wall thun, und tragen es auf mit dem Saft von einer Citron, und belegen den Rand der Schüssel mit Fricandeaux oder mit gebackenen Championen.

Alloyau en ragout.

Rindbraten mit Ragout.

Nehmet einen Rindbraten, stecket ihn an einen Spieß, laffet ihn halb gar werden, thut ihn hernach vom Spieß, thut ihn in einen Kessel mit Championen, Trüffeln, Artischocken-Böden, guter fetter Brühe, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Sträußgen feiner Kräuter, und einigen Rocambolen, dem Braten einen Geschmack zu geben, der ein wenig vorsticht.

Laffet alles zusammen wohl über den Kohlen stehen, thut ein Glas Wein dazu, und wenn er gar ist, einen guten Jus von Rindfleisch das
Ragut

Magut desto kräftiger zu machen. Hernach gebt ihr ihn zu einem grossen Vor-Gerichte mit marinirten jungen Hühnern, oder mit marinirten Kalbs-Ripplein, oder mit gebackenen Brodt-Rinden, oder auch mit Fricandeaux.

Pièce de Bœuf à la Marotte.

Ziemer von Rindfleisch à la Marotte.

Nehmet das hinterste Stück vom Ziemer oder vom Schwanz-Riemen, oder auch, wie es andere nennen, von der Wadel-Rub, spicket es mit dickem Spickspeck, so mit Saltz und Pfeffer gewürzet ist, und thut es also in eine Casserole, und lasset es darinnen mariniren, wie wir es von den Tauben gesagt haben pag. 53.

Wenn es marinirt ist, so wickelt es wohl in ein leinen Tuch, so daß das Fett nicht durchdringen kan, thut es in einen Kessel der groß genug ist, mit ohngefähr drey Pfund unausgelassenem Schweinen-Schmeer, thut unzeitigen Trauben-Saft, Wein, einige Citron-Scheiben, Petersilien, Zibullen und Lorbeerblätter dazu, und lasset es wohl kochen.

Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so thut euren Kessel vom Feuer; lasset sodann euer Schen-Ziemer in der Brühe kalt werden, hernach könnet ihrs herausnehmen.

Wenn dieses geschehen, so thut es in eine silberne oder irdene Schüssel, bedecket es mit einem Gehäck von Rindern Schwanzriemen mit Champignons, Morcheln, blanschirten Schenfett und Speck alles unter einander gehackt und
wohl

wohl gewürzet, und ein Paar Eyer drein geschlagen.

Wenn euer Schen-Ziemer also zugedeckt ist, so thut es eine Stunde lang in den Back-Ofen, und wenn es sich wohl angefärbt hat, so traget es auf mit einem Jus von Rindfleisch.

Bœuf à la Royale.

Ochsenfleisch auf Königlich.

Dieses wird bis an das Gehäcke wie das vorige zugerichtet, und nachdem man es aus dem Kessel gethan, so läffet man es kalt werden, und trägt es auf, Scheibenweiß geschnitten, zum Bey-Gericht.

Bœuf à la mode.

Rindfleisch à la mode.

Nehmet ein Stück vom Riemen, so groß als ihr wollet, klopfet es wohl, und spicket es wohl mit grossem Speck, würzet es mit Salz und Pfeffer, thut es hernach in eine eiserne Pfanne oder Terrine, mit dem gewöhnlichen Gewürz, Lorbeerblätter und grüner Citron. Machtet die Terrine wohl zu, thut sie auf ein gelindes Feuer, und lasset es also dämpfen. Man muß das Feuer dabey beständig ganz gelind unterhalten, bis aller Saft heraus ist.

Alsdem, und wenn ihr sehet, daß euer Stück Riemen fast gar ist, so thut ein Glas guten Wein daran, lasset es kochen, und wenn das sattsam eingekocht ist, so nehmet es heraus und richtet es an mit dem Saft von einer Citron.

Einige

Einige nehmen dazu ein Jus von Rindfleisch, mit Salt, Pfeffer, Nägelein, so gestossen, und dem Saft der Rocambolen gewürzet, so sie mit einem Glas Wein vermengen. Hernach lassen sie ihr Rindfleisch zwei Stunden lang mariniren, spicken es sodann, wie man es gesagt hat; Sie thun es mit dem Jus in eine Casserole, nebst einigen Lorbeerblättern und einem zweyten Glas Wein, und lassen also alles bey gelindem Feuer zusammen kochen. Das Rindfleisch à la mode wird gemeiniglich in Scheiben zerschnitten und kalt zum Bey-Gericht aufgetragen.

Bœuf au bon Cuisinier.

Rindfleisch auf Art des guten Kochs.

Nehmet ein Stück vom Brust-Kern oder von der Brust, lasset es in einem Topf halb gar werden, spicket es hernach mit gewürztem grossem Speck, thut es in eine Casserole mit Speck-Streiffen auf dem Boden, Salt, Pfeffer, einem Sträußgen feiner Kräuter, einem Glas weissen Wein, Lorbeerblätter und kräftiger Brühe, und lasset es also gar werden.

Wenn es gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an, und thut ein Ragut darüber von Championen, Austern, Capern und Oliven, daraus der Stein genommen ist, und traget hernach diese Schüssel auf mit Fricandeaux, oder marinirten jungen Hühnern, oder womit ihr sonst wollet, zum Vor-Gerichte besetzt.

Carbon

Von verschiedenen Ragut

Carbonnades de Mouton.

Carbonnade von Zammel.

Nachdem man sie mit feinem Salz, Pfeffer, und geriebener Semmel überstreuet, muß man sie mit zerlassenem Speck in der Casserole passiren, und sie darinnen wohl anbräunen lassen. Thut sie hernach heraus, röstet Mehl in eben der Casserole, worinnen ihr sie gebräunet, richtet eure Carbonnade in einer Schüssel an, mit einem Jus von Championen darunter mit etwas von der braunen Brühe vermengt. Traget sie hernach auf mit gebackenen Brodt = Rinden oder gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Carré de Mouton.

Rippen-Stück vom Zammel.

Man kan es auftragen wie die Carbonnade, oder nachdem es in dem Topf gekocht ist, so thut ihrs heraus, tuncet es in einen klaren Teig, der mit Eiern und Mehl angemacht ist, und backet es im Schweinen-Schmalz, hernach traget ihr es auf mit dem Saft von unzeitigen Trauben, Salz und weissen Pfeffer zum Vorgericht.

Côtelletes de Mouton.

Zammel-Rippen.

Sie werden eben so zubereitet wie das Rippen-Stück, oder wie die Carbonnade, oder auf folgende Weise:

Nehmet

Nehmet die Hammel-Rippen, spicket sie mit kleinem Speck, und passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck, nachdem ihr sie mit Salz, Pfeffer, und geriebener Semmel bestreuet.

Wenn sie sich schön angefarbt haben, so richtet sie in einer Schüssel an, und thut darüber ein gut Ragut von Championen und Kälber-Milch, und gebt sie zum Vor-Gerichte mit gebackenen Championen oder Petersilien.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr diese Hammel-Rippen brauchen den Rand der Schüssel von andern Vor-Gerichten damit zu besetzen.

Côtelettes marinées.

Marinirte Hammel-Rippen.

Man macht auch marinirte Hammel-Rippen, man weicht sie ein wie die Tauben, tumcket sie sodann in geklopste Eyer, und backet sie im Schweinen-Schmalk. Man brauchet sie zu Bey-Gerichten und den Rand der Schüssel damit zu belegen.

Eclanche de Mouton farcie.

Gefüllte Hammel-Reule.

Lasset eine Hammel-Reule braten, schneidet hernach alles Fleisch davon bis ans Bein, und fettet das Fleisch wohl ab.

Wenn solches geschehen, so hacket es klein mit Rinds-Marc und blanschirten Speck, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Petersilien, gewöhnlichem Gewürz, in Brüh getunckte Brodt.

Brodt, Krummen und geklopften Eiern, die Fülle anzumachen.

Wenn alles wohl gehackt ist, so thut das Bein in eine silberne Schüssel, oder in eine andere, welche die grosse Hitze des Feuers vertragen kan. Machtet um dasselbe herum mit eurer Fülle eine Art von Keule, polirt selbige wohl mit einem Messer, so in geklopfte Eyer gedunckt ist, thut sie hernach in den Backofen bis sie die rechte Farb an sich genommen.

Wenn sie gebacken ist, so fettet sie ab, und gebt sie zum Vor-Gericht, mit einem Coulis von Champignons unter der Keule.

Einige, um diese Keule noch kräftiger zu machen, machen ein Loch in die Mitten, gegen dem dicken Theil, der von dem Gehäcke gemacht ist, und thun darein ein kleines Ragut von Champignons, Kälber-Milch und Morcheln, alles Stückweise und in der Casserole gekocht, und lassen sie hernach so backen.

Eclanche de Mouton à la Dauphine.

Sammel-Keule à la Dauphine.

Nehmet eine gute mürbgewordene Hammel-Keule, thut das Fett davon, klopset sie wohl, spicket sie mit grossem Speck, der mit Saltz und Pfeffer wohlgewürzet ist, und thut sie in einen Topf, so daß ihr Speckstreifen und Schnitten von Rindfleisch mit gehörigem Gewürz darauf und darunter thut.

Machtet hernach euren Topf wohl zu, thut densel

denselben an die Bräse, glüende Kohlen unten und oben, und lasset sie wohl brudeln.

Wenn solches geschehen, so thut sie heraus, fettet sie ab, thut das geschnittene Rindfleisch und die Speckstreifen aus eurem Topf, thut eure Keule wieder hinein, lasset sie darinnen vollends gar werden mit ein wenig Brühe, einem guten Jus von Rindfleisch, feinen Kräutern-Büschlein, Salk und Pfeffer. Wann sie gar ist, so richtet sie in einer Schüssel an, thut ein Coulis an die Sose, selbige dicker zu machen, und traget sie zum Vor-Gericht auf, mit ge-
kochten Championen, oder andern anständigen Sachen.

Epaule de Mouton.

Sammel = Schultern.

Man kan die Hammel = Schulter, wie die Hammel = Keule aufsetzen, oder mit der Sose Robert, nachdem man sie am Spieß braten lassen; man giebt sie zum Vor-Gerichte oder zum überleyen Gerichte.

Cochon de Lait à la Daube.

Spanferckel à la Daube.

Nachdem ihr euer Spanferckel wohl gepukt habt, schneidet ihr es in vier oder fünf Stücke, passiret es in der Casserole mit zerlassenem Speck, und thut es hernach in einen Topf mit einer guten kräftigen Brühe, einer gespickten Zwiebel, Salk, Pfeffer, einem Büschel feiner Kräuter. Lasset alles wohl zusammen kochen. Wenn es

fast gar ist, so thut ein Glas Wein daran, ein wenig von eurer braunen Brühe aus der Casserole, worunter ihr Mehl gerühret, um die Gose zu verbinden; richtet es hernach an mit dem Saft von einer Citron, und beleet die Schüssel mit gebackenen Petersilien, und mit dem Hirn von dem Spanferckel, so ihr gleichfalls gebacken.

Cochon de Lait farcis.

Gefülltes Spanferckel.

Machet ein Gehäcke von der Leber, blanschirten Speck, Championen, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern und ein wenig Salbey, und passiret es in der Casserole.

Füllet darnach euer Spanferckel damit, nehmet es zu, daß die Fülle nicht heraus fällt, laßet es braten, begießet es mit Butter; wenn es gar ist, so traget es auf mit gebackenen Petersilien oder Semmel-Rinden.

Jambon en ragoût.

Schinken mit Ragut.

Nehmet Scheiben von rohem Schinken, passiret sie in der Casserole mit ein wenig rothen Wein, laßet sie darinnen ein wenig stehen, mit weißem Pfeffer und wenig geschabten Semmel. Traget sie hernach auf mit Citronen Saft zum Bey-Gerichte, oder mit grüner Petersilien rings herum beleet.

Langue

Langue de Bœuf en Ragoût.

Kindszunge mit Ragut.

Nehmet eine Kindszunge laffet sie im Wasser abkochen mit Salz und Pfeffer, oder passiret sie in einer Bräse, damit ihr sie abscheelen könnet. Spicket sie hernach mit kleinem Speck und bratet sie am Spieß, und begießet sie mit Butter, die ihr in Essig, Salz und Pfeffer habt zergehen lassen.

Wenn sie gebraten ist, so schneidet sie in große Stücke, und laffet sie ein paar Wall thum in einer Ramolade von Sardellen, von gehackten Capern, von klein geschnittenen Petersilien und Zibullen, alles in einem guten Jus von Rindfleisch mit gehörigem Gewürz, einigen Rocambolen, in ein wenig Essig passiret, und gebt sie hernach zum Vor-Essen.

Anstatt der Ramolade, kan man die davon gemachten Stücke über den Kohlen stehen lassen in einem Ragut von Championen, Kalber-Milch und Artischocken-Böden; in währendem Kochen muß man sie mit Butter begießen, oder brennenden Speck darauf triesen lassen. Also richtet man auch die Kalbszungen zu.

Langues de Bœuf à la Braise.

Ochsen oder Kindszungen in einer Bräse.

Man passiret sie in einer Bräse sie zu scheelen, man spicket sie mit großem Speck, der mit Salz und Pfeffer wohl gewürzet ist, hernach setzt man sie in eine Bräse, wie den Capaum pag 46.

Man muß sie sieben bis acht Stunden kochen lassen, wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie heraus, fettet sie ab, und richtet sie Scheibenweiß geschnitten in einer Schüssel an, und schüttet darüber ein Ragut von Championen, Kälber-Milch, Trüffeln und andern dergleichen Sachen, alles in der Casserole passirt und schmackhaft gewürzet; hernach giebt man sie zum Vor-Essen mit einigen marinirten Sachen, entweder von Kalbs-Rippen oder von jungen Hühnern oder Fricandeaux, oder nur mit gebackenen Petersilien. Richtet die Kälberzungen eben so zu.

Langues de Mouton en Ragoût.

Sammelzungen mit Ragut.

Nehmet Hammelzungen, lasset sie auf dem Rost braten, nachdem ihr sie mit Saltz, geriebener Semmel und weißem Pfeffer bestreuet.

Machet besonders ein Ragut von Championen, Hammel-Nieren, Kuh-Eutren, gutem Gewürz, zusammen gebundenen feinen Kräutern; passiret alles zusammen in der Casserole mit Butter. Wenn das Ragut gekocht ist, so thut ein wenig geröst Mehl darunter, leget eure Zungen darein, lasset sie darinnen ein wenig über den Kohlen stehen, richtet sie sodann an, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr auch eure Zungen auf dem Rost gebraten auftragen, mit einer Kamolade, wie bey der Ochsenzungen, oder mit dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz und weißem Pfeffer.

Poitrine

Poitrine de Veau en Ragout.

Kalbsbrust mit Ragut.

Nehmet eine gute Kalbsbrust, passiret sie braun in der Casserole mit Speck und ein wenig Mehl; thut daran eine gute kräftige Brühe, Salt, Pfeffer, zusammen gebundene feine Kräuter und Championen. Wenn sie gekocht und die Sose dick ist, so nehmet euer Ragut heraus und gebet es zum Vor-Gericht mit dem Saft von einer Citron und gebackenen Championen, oder Petersilien, oder Brodt-Rinden.

Man richtet die Kalbschulter auch so zu. Oder wenn ihr euer Kalbsbrust anderst zurichten wollet, so könnet ihr, nachdem sie im Topf halb gar worden, selbige mit Essig, Salt, Pfeffer und Lorbeerblätter mariniren, sodann mit Mehl bestreuen, oder in einen dünnen Teig dunden, und hernach im Schweinen-Schmalz backen, und sie so wie oben auftragen.

Longe de Veau à la Maréchale.

Kalbs-Nieren-Braten à la Maréchale.

Nehmet einen guten Nieren-Braten, lasset ihn am Spieß halb braten, nachdem ihr ihn mit grossem Speck gespicket. Hernach und wenn er fast gar ist, so thut ihn vom Spieß, thut ihn in eine Casserole mit einer guten kräftigen Brühe, einem Glas weissen Wein, Championen, samt dem, was von dem Nieren Braten herunter getropft, und dem gewöhnlichen Gewürz. Lasset alles zusammen wohl über den

Kohlen stehen, thut geröst Mehl an die Gose, daß sie dick wird, und wenn euer Ragut gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an, und traget es auf mit dem darauf gelegten Nieren-Braten und marinirten jungen Hühnern oder gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Cerf en civé.

Hirsch - Pfeffer.

Nehmet ein Stück Hirschfleisch, schneidet es in grosse Stücke, spicket sie mit gröblichem mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck. Thut selbige in eine Casserole mit zerlassenen Speck. Thut sie darauf in einen Topf, thut gute Brühe und rothen Wein daran, wie auch Lorbeerblätter, grüne Citronen und das gewöhnliche Gewürz. Lasset alles wohl zusammen kochen.

Wenn es gar ist, so röstet ein wenig Mehl, die Gose damit dicklich zu machen, thut einen Löffel voll Wein = Essig daran, und richtet warm an.

Die Hirschkuh und das Reh lassen sich eben so zurichten, wie der Haase. In diesem letztern aber muß man die Gose dicklich machen mit seiner Leber, hernach stoffet man den Pfeffer, und schlägt es durch ein Sieb mit geröstem Mehl und ein wenig Brühe.

Cerf à la Burguignonne.

Hirschfleisch auf Burgundisch.

Nehmet vom Nieren-Braten oder sonst von einem andern Stücke, lasset es mariniren, wie man

man es in dem Artickel von den Tauben pag. 53. gesagt hat.

Wenn euer Hirschfleisch wohl marinirt ist, so laßet es am Spieß braten, begießet es mit der Marinade. Wenn es gar ist, so thut es vom Spieß, und traget es auf in einer Sose von der Brätleins Brühe nebst Capern, weißem Pfeffer, Essig oder Citronensaft und geröst Mehl zum verdicken.

Also richtet man auch zu das Fleisch von Rehböcken, von Hirsch-Kühen, von Gemsen und von Gemsen = Rehen. Man richtet auch das Rehfleisch mit der süßen oder mit der Pfeffer-Sose zu, und zum verdicken nimmt man das Milk davon, welches man wie die Hasen-Leber durchschlägt. Siehe auf der vorhergehenden Seite. Wenn man anrichtet thut man ein Fus von Hammel und den Saft von einer Citron dazu.

Chevreuil en Ragoût.

Reh = Fleisch mit Ragut.

Spicket euer Rehfleisch mit großem Speck und passiret es in der Casserole mit zerlassenen Speck und geröstem Mehl; thut sodann Brühe daran, gut Gewürz und ein Glas weißen Wein, und laßet alles wohl zusammen kochen.

Wenn es gar ist, so traget es auf mit dem Saft von einer Citron. Ihr könnet, wenn ihr wollet, Dam-Hirschen, Hirsch = und Hirschkuh-Fleisch auch so zurichten.

Lièvre

Von verschiedenen Ragut

Lièvre en civé.

Sasen : Pfeffer.

Man macht ihn wie den Hirsch Pfeffer.

Lapins à la Rossanne.

Caninchen à la Rossanne.

Nehmet ein oder viele Caninchen, schneidet sie Viertelweise, spicket die Viertel mit grossen gewürztem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck und Mehl. Thut hernach Brühe daran, ein Glas weissen Wein, Salz, Pfeffer und ein Bündgen feiner Kräuter. Lasset alles zusammen kochen, und wenn die Brühe dick genug ist, so traget eure Caninchen auf mit Pomeranzen-Saft.

Die jungen Caninchen kan man eben so zurechten, oder selbige braten lassen, und sie auftragen mit einer Sose von Wasser, Salz und weissen Pfeffer.

Levrot.

Junger Saase.

Man macht ein Ragut darüber, wie über die Caninchen hier oben, ausgenommen, daß man an den jungen Saasen einen Löffel voll Weinessig thut, und den Rand der Schüssel mit ausgefernten Oliven besetzt.

Da hat man eine hinlängliche Anzahl Ragut an Fleisch-Tagen, daß ein Koch seinem Amt dißfalls genug thun kan. Lasset uns nun sehen, wie er an Fast-Tagen eine Tafel auch damit versehen kan.

Siebenz