

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

VI. Fleischspeisen und Braten

urn:nbn:de:bsz:31-106093

voll gutes Salatöl, 3 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel Zucker, den Saft und das Mark einer Citrone, ein wenig Salz dazu, verrühre alles gut und passiere die Sauce durch ein Sieb. Das Weiße der Eier wird fein gehackt und darunter gemengt. Die Sauce serviert man zu kaltem Fleisch; sie läßt sich längere Zeit aufbewahren.

VI. Fleischspeisen und Braten.

Ochsenfleisch.

96. Gefochtes Ochsenfleisch.

Hierzu eignet sich am besten ein gutes Pastetenstück oder Brustkern. Ersteres ist mageres Fleisch, letzteres mit Fett durchwachsen. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, leicht gewaschen und in kochendem Wasser aufgesetzt, nach kurzer Zeit wird das Fleisch geschäumt, Sellerie, Lauch, 1 Zwiebel, etwas Salz dazugehan; so läßt man es langsam 3—4 Stunden kochen. Für 10 Personen rechnet man ungefähr 4—5 Pfund Fleisch. Beim Anrichten etwas Salz und gewiegte Petersilie darübergestreut und mit Petersilie schön garniert. Man giebt jede beliebige Sauce dazu.

97. Ochsenfleisch à la jardinière.

Ein schönes Pastetenstück wird gefocht, dann in egale Scheiben tranchiert, auf eine Platte gelegt und mit verschiedenen Gemüsen, wie gelbe Rübschen, Bohnen, Krautröllchen und gerösteten Kartoffeln schön garniert, eine Sencsauce (Nr. 72) dazu serviert.

98. Gepökeltes Ochsenfleisch.

Hierzu eignet sich am besten derbes, saftiges, mit Fett durchwachsenes Fleisch, wie Brustkern oder ein Stück aus der Keule. Das Fleisch wird gut von allen Seiten mit Salz, ein

wenig Salpeter und Zucker eingerieben, das Fett etwas weggeschnitten und die Knochen entfernt. Brustkern darf nicht zu fett sein. Man kann das Fleisch, nachdem es gesalzen, zusammenrollen und mit Bindfaden fest umschnüren. Das Fleisch wird nun in einen Topf gelegt und mit folgender Lacke übergossen. Für 6—7 Pfund Fleisch rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfund Salz, etwas Salpeter und Zucker, 2 Liter Wasser. Das Salz wird im Wasser mit dem übrigen gekocht, bis es klar ist, und kalt über das Fleisch gegossen; dieses wird mit einem Brettchen und einem Stein beschwert, der Topf zugebunden. Das Fleisch muß manchmal gewendet werden und 10—14 Tage in der Lacke liegen bleiben. Vor dem Kochen legt man das Fleisch eine Zeitlang ins Wasser, setzt es dann mit reichlich Wasser auf und läßt es an der Seite langsam 3—4 Stunden kochen. Als Beilage zu Gemüse oder als kalter Aufschnitt zu verwenden.

99. Ochsenzungen.

Ochsenzungen sind auf die gleiche Art einzupöckeln und zu kochen; ist die Zunge weich, wird die Haut gleich abgezogen. Will man die Zunge kalt geben, wird dieselbe zwischen zwei Brettchen gelegt und beschwert, bis sie ganz erkaltet ist.

100. Filetbraten (Lendenbraten).

Von einem schönen Lenden werden die Knochen abgelöst, das Fett abgeschnitten, nur das unterste Fett, welches dicht am Lenden ist, läßt man daran. Der Lenden wird dann gut abgehäutet und schön reihenweise gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, in welcher man Fett und etwas Speck hat heiß werden lassen, streut Salz und Pfeffer darauf, einige Zwiebeln daran gethan und in einem heißen Ofen unter öfterem Begießen mit dem heißen Fett $\frac{3}{4}$ —1 Stunde schön braun gebraten. Die Sauce wird nun entfettet, etwas Fleischbrühe zugegossen und mit Mehl sämig gemacht, dann durchpassiert. Nach Belieben 1 Glas Madeira daran geben, was die Sauce bedeutend feiner macht. Siehe Tranchieren.

101. Gedämpftes Dshensfleisch.

Hierzu wird am besten ein altgeschlachtetes, ausgebeintes Nierenstück genommen, tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Bindfaden fest umwickelt. Nachdem man das Fleisch auswendig nochmals mit Salz und Pfeffer bestreut hat, legt man es in eine längliche Kasserolle oder eine Bratpfanne, thut Zwiebeln, eine gelbe Rübe und etwas Bratenfett dazu und dämpft es langsam an der Seite des Herdes in seiner eigenen Sauce. Hat das Fleisch braun angebräunt, gießt man etwas Essig darüber und wendet das Fleisch um, füllt, wenn die Sauce eingekocht, immer ein wenig Wasser oder Fleischbrühe nach und dämpft es so 3—4 Stunden, je nach der Schwere des Stückes. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Garwerden rührt man so viel Mehl daran, daß die Sauce gut sämig wird, nimmt etwas Fett ab und giebt die noch nötige Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, begießt den Braten öfters, daß er in der Sauce wie glaciert aussieht, vor dem Anrichten wird die Sauce durchpassiert.

102. Roastbeef.

Ein altgeschlachtetes Schößstück wird ausgebeint, tüchtig geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In einer Bratpfanne etwas Fett heiß werden lassen, der Braten hineingelegt und auf einer Seite leicht angebraten. Dann einige Zwiebeln daran gethan, umgewendet, daß die Fettseite nach oben kommt, in einem heißen Ofen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebraten, wobei es öfters mit dem heißen Fett begossen werden muß. Vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, entfettet die Sauce, rührt etwas Mehl daran, giebt Fleischbrühe dazu und passiert die Sauce durch ein Sieb. Siehe Tranchieren.

103. Sauerbraten oder Boeuf à la mode.

Die Spitze von einem guten Pastetenstück oder dickem Schößstück wird tüchtig geklopft und in einem irdenen Topf oder einer Schüssel in Essig gelegt; doch darf der Essig nicht darüber gehen, sonst wird das Fleisch zu sauer. Einige Zwiebeln,

1 Lorbeerblatt, ganze Pfefferkörner giebt man dazu und legt ein Brett oder einen Teller und einen Gewichtstein zum Beschweren darauf, läßt es 1—2 Tage liegen, wendet es jeden Tag um und bewahrt es an einem kühlen Ort auf. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, man schneidet Speck in fingerlange dicke Streifen, kehrt dieselben etwas in Salz und Pfeffer um und sticht mit einem spitzen Messer in das Fleisch, steckt den Speck hinein, ungefähr fingerbreit von einander, hierauf legt man es mit einem Stückchen Butter oder etwas Bratenfett und einigen Stückchen Speck in eine Bratpfanne, giebt Salz und Pfeffer darüber, einige Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es zugedeckt an der Seite ganz langsam in seiner eigenen Sauce 3—4 Stunden dämpfen. Währenddem muß das Fleisch öfters umgewendet und fleißig begossen werden, ein wenig Fleischbrühe oder von dem Essig etwas zugegeben. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten, wenn die Sauce nicht braun genug sein sollte, etwas Mehl mit Fett, 1 Theelöffel voll Zucker braun geröstet, mit Fleischbrühe zu einer gebundenen Sauce gekocht, an den Braten gegeben, diesen darin fertig dämpfen; wer es liebt, thut noch ein Gläschen Rotwein daran. Dann die Sauce durchpassiert und einen Teil davon über den Braten gegeben. Die übrige Sauce extra serviert.

104. Schmorbraten.

Wird gedämpft wie vorhergehender Braten, nur legt man das Fleisch nicht in Essig, thut, nachdem man die Sauce sämig gemacht, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten etwas Weißwein daran, passiert die Sauce und giebt sie über das Fleisch.

105. Rindsrouladen.

Von einem ausgelösten Rippenstück oder Schwanzstück schneidet man dünne Fleischscheiben, klopft dieselben auf beiden Seiten und bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer. Legt nun einige feine Speckstreifen oder in Würfel geschnittenen Speck und feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebeln darauf,

rollt sie zusammen und umbindet die Rouladen gut mit Bindfaden; dieselben werden leicht in Mehl umgedreht, ringsum in Butter und Fett angebraten, dann in einer flachen Kasserolle dicht nebeneinander gelegt, mit Bouillon, oder wenn man noch etwas Bratensauce hat, übergossen, so viel, daß es eben über die Rouladen geht, giebt noch eine Zwiebel, gelbe Rüben, einige Pfefferkörner, 1 Nelke und 1 Glas Wein daran und dämpft sie langsam $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weich; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird 1—2 Löffel Mehl mit ein wenig Zucker braun geröstet und an die Rouladen gegeben, diese werden recht oft mit der Sauce begossen und müssen wie glaciert aussehen, der Bindfaden wird entfernt, die Sauce durchpassiert und über die Rouladen gegeben.

106. Rindsrouladen anderer Art.

Rindsrouladen werden gleich vorhergehenden bereitet, nur müssen dieselben mit einer pikanten Farce von Schweinefleisch bestrichen und zusammengerollt werden. Zur Farce nimmt man etwa $\frac{1}{2}$ Pfund gehacktes Schweinefleisch, ein eingeweichtes Brötchen, ein Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, eine feingeschnittene gedämpfte Zwiebel und einige gehackte Sardellen, verarbeitet alles dies zu einer feinen Masse.

107. Goulasch von Ochsenfleisch.

$1\frac{1}{2}$ —2 Kilogramm mageres Fleisch vom Rippenstück wird in 2 Centimeter große Würfel geschnitten und mit Salz und Pfeffer gut bestreut, hierauf läßt man etwas kleingeschnittene Speck und Butter in einer Kasserolle heiß werden, 2 gewiegte Zwiebeln werden darin gelb geröstet, die Hälfte des Fleisches dazu und dämpfen lassen, bis das Fleisch etwas braun angebräunt hat, dann kommt eine Lage feingeschnittener Zwiebel und das übrige Fleisch dazu, gießt so viel Bouillon oder Fleischbrühe daran, daß dasselbe halb bedeckt ist und läßt dieses 2 Stunden langsam dämpfen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird etwas

Mehl in Wasser angerührt und durch ein Sieb zu dem Goulaschfleisch gegeben, daß es eine gebundene Sauce giebt, thut etwas Paprikapfeffer daran und serviert Kartoffelpüree oder Maccaroni dazu.

108. Beefsteaks.

Man schneidet vom Lenden oder einem Stück Ochsenfleisch aus der Keule fingerdicke Scheiben, etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Gewicht, klopft diese gut auf beiden Seiten und befreit sie von Fett und Haut, streut Salz und Pfeffer darauf, giebt den Beefsteaks eine schöne runde Form und bratet sie in heißem Fett und Butter in der Omlettepfanne unter öfterem Umdrehen und Begießen auf beiden Seiten hellbraun in 3—5 Minuten. Ein längeres Braten würde das Fleisch leicht hart und trocken machen, auch darf man nie mit einer Gabel hineinstecken, damit der Saft nicht herausrinnt, man nimmt daher zum Umwenden am besten ein Pfannenmesser.

109. Deutsche Beefsteaks.

Diese werden aus gehacktem oder besser geschabtem Rindfleisch bereitet. Man nimmt für 4 Personen 1 Pfund mageres Fleisch, formt runde, nicht so dünne Beefsteaks daraus, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und bereitet sie gleich den vorhergehenden auf gutem Feuer. Diese Beefsteaks müssen innen noch rosa und saftig sein, man giebt gewöhnlich mitgebratene Zwiebeln darüber, serviert sie mit etwas Bratensauce.

110. Rumpsteak.

Von Ochsen- oder Rindschoß nimmt man fingerdicke, handgroße Scheiben, klopft dieselben gut, schneidet sie sauber zurecht, streut Salz und Pfeffer darauf und bratet dieselben auf dem Rost oder in der Pfanne, gleich Beefsteaks, thut etwas Sardellen- oder Kräuterbutter darauf und serviert dieselben auf einer Platte mit geschabtem Meerrettig. Gebratene Kartoffelchen sind als Beilage sehr passend dazu.

111. Haschee von übrigem Ochsenfleisch.

Ochsenfleischreste werden nicht zu fein gewiegt, hierauf läßt man etwas Butter oder Bratenfett heiß werden, röstet eine feingeschnittene Zwiebel gelb darin, giebt 1—2 Löffel Mehl dazu und kocht es mit etwas Bouillon zu einer dicklichen Mehlsauce, das nötige Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat und ein Glas Weißwein daran, das gehackte Fleisch dazu und läßt dasselbe noch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde darin kochen, serviert verlorene Eier dazu.

112. Ragout von Ochsenfleisch.

Übriges Ochsenfleisch wird in Scheiben geschnitten und in folgende Sauce gelegt. Man bräunt 2—3 Löffel Mehl in Butter oder Bratenfett mit einem Theelöffel voll Zucker, giebt Bouillon dazu, bis man eine sämige Sauce hat, läßt diese mit 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Essig oder Wein langsam kochen, passiert sie durch, giebt einige gehackte Gürkchen hinein und läßt das Fleisch darin heiß werden. Man giebt gewöhnlich Weck- oder Kartoffellöbse dazu.

113. Ochsenfleisch à la Nelson.

Gekochtes Ochsenfleisch oder Braten schneidet man in dünne, egale Scheiben, eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen und mit Brotkrumen ausgestreut. Das Fleisch lagenweise hineingelegt, mit geriebenem Schwarzbrot und Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut, Bratensauce oder gute Zwiebelsauce darüber gegeben und so fort lagenweise bis die Form voll ist. Die Sauce muß über das Fleisch gehen, damit die Speise recht saftig ist. Das Ganze wird etwa eine halbe Stunde im Ofen aufgezo-gen; dasselbe kann auch abwechselnd mit einer Lage in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln gemacht werden.

114. Gebratenes Ochsenfleisch.

Übriges Ochsenfleisch wird in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei umgewendet und mit Weck-

mehl paniert, in Butter oder Fett rasch gebacken oder die Scheiben in heißer Butter mit Zwiebeln gelb gebraten und ein wenig Essig daran gethan.

115. Zungenragout.

Eine schöne Kindszunge wird in Wasser weich gekocht oder gedämpft, eine feine braune Ragoutsauce bereitet (siehe Nr. 85). Die Zunge in egale Stücke geschnitten und in die heiße Sauce gelegt.

116. Frikandellen.

Man verwendet hierzu die Überreste von gekochtem Fleisch und Braten, wiegt sie fein mit etwas Speck. 3—4 abgeriebene Brötchen werden eingeweicht, gut ausgedrückt, Zwiebeln in Butter gelb geröstet, Salz, Pfeffer, Muskat, dann 2 Eier darunter, alles gut durcheinander verarbeitet, Frikandellen daraus geformt, paniert und in heißem Fett gebacken. Zu 1 Pfund gehacktem Fleisch rechnet man 3—4 Brötchen und 1—2 Eier.

Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch muß von gemästeten Tieren, gut abgehängt und von heller Farbe sein. Die besten Stücke zum Braten sind: die Keule, das Nierenstück und der Kalbsrücken; von letzterem werden die Koteletts bereitet. Die Kalbsbrust und der Kalbskopf werden gefüllt, gebraten oder als Ragout verwendet, ebenso Kalbsmilcher, Zunge und Nieren. Die Leber kann man braten oder dämpfen, die Kalbsfüße zu Gallerte verwenden.

117. Kalbsbraten.

Ein Stück Kalbfleisch aus der Keule wird gut geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in eine Bratpfanne gelegt, in welcher man vorher heißes Fett oder Butter, einige Speckscheiben und Zwiebeln, eine gelbe Rübe gethan hat, auf einer Seite leicht angebraten und im Bratofen unter öfterem Begießen mit dem heißen Fett $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden schön braun

gebraten. Beim Braten muß man achtgeben, daß das Fett nicht zu braun wird, gießt hie und da etwas Wasser oder Bouillon zu. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten entfettet man die Sauce, giebt etwas dicken, sauren Rahm daran, macht die Sauce mit Mehl sämig und passiert sie durch.

118. Kalbsfricandeau.

Hierzu schneidet man ein Fricandeau von etwa 4—5 Pfund aus der Keule, enthäutet dasselbe, spickt es schön reihenweise mit feinem Speck. Läßt nun ein Stück Butter und einige Speckscheiben recht heiß werden, legt die gespickte Seite des Fricandeaus in die heiße Butter, wendet es gleich wieder um und streut genügend Salz und Pfeffer darüber, 2 in vier Teile geschnittene Zwiebeln dazu und bratet es in einem nicht zu heißen Ofen in $1\frac{1}{2}$ Stunden unter recht fleißigem Begießen schön weich, giebt $\frac{1}{2}$ Stunde, ehe der Braten fertig ist, etwa $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm darüber, nimmt etwas Fett ab und macht die Sauce mit Mehl sämig.

119. Kalbsrücken.

Der Kalbsrücken wird gut gehäutet und schön reihenweise mit feinen Speckstreifen gespickt, gleich Kalbsfricandeau gebraten. Siehe Tranchieren.

120. Kalbsfricandeau mit Bechamelsauce.

$\frac{1}{4}$ Pfund roher Schinken und die Abfälle von Fricandeau in Würfel geschnitten und mit 2—3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gedämpft, bis das Fleisch etwas braun angefetzt hat, dann etwa $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon daran, zu einer dicken sämigen Sauce kochen, $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm dazu geben und langsam $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden weiter kochen lassen. Die Sauce durchpassiert, mit der Bratenjus vermischt; das Fricandeau egal tranchiert, auf eine Platte gelegt und mit der Sauce übergossen; mit Gürkchen, welche mit einem Zuckenmesser geschnitten werden, und halbierten, hartgekochten Eiern garniert oder mit verschiedenen Gemüsen serviert.

121. Kalbsnierenbraten.

Ein schöner Nierenbraten wird ganz ausgebeint, von der Niere etwas Fett abgeschnitten, die Niere verteilt, der Braten recht fest zusammengerollt und mit Bindfaden umwickelt. Nun läßt man etwas Butter oder Bratenfett mit einigen Speckscheiben heiß werden, legt den Braten hinein, streut Salz und Pfeffer darüber, giebt 2 in vier Teile geschnittene Zwiebeln und eine gelbe Rübe dazu, wendet den Braten im heißen Fett um und bratet denselben 2 — 2 $\frac{1}{2}$ Stunden unter fleißigem Begießen schön weich und braun. Die Sauce wird dann entfettet, mit etwas Mehl und Bouillon sämig gemacht und durchpassiert.

122. Gefüllte Kalbsbrust.

Man nimmt hierzu eine fette Kalbsbrust, löst den Knochen heraus und schneidet mit dem Messer eine Öffnung zum Füllen. Dann bereitet man folgende Farce: 6 Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt, in eine Schüssel gethan, mit 2—3 Eiern, Salz und Muskat recht fein verarbeitet, was am besten mit einem Kartoffelstampfer geschieht, etwas gewiegte Petersilie und in Butter gelb geröstete, feingeschnittene Zwiebeln dazu, alles gut durcheinander gemengt, die Brust damit gefüllt und zugenäht. In eine Pfanne mit heißem Fett gelegt, darin umgewendet, mit Salz und Pfeffer bestreut, einige Zwiebeln dazu und reichlich 2 Stunden unter fleißigem Begießen schön braun braten lassen. Die Sauce entfetten, mit einem Löffel voll Mehl und etwas Bouillon aufkochen lassen und durchpassieren.

123. Kalbsrouladen.

Von 2 Pfund Kalbfleisch aus der Keule schneidet man etwa 10 schöne, dicke Scheiben, klopft dieselben gut breit und bestreicht sie mit folgender Farcemasse: die Abfälle von dem Kalbfleisch, etwas Speck, $\frac{1}{2}$ Zwiebel werden fein gewiegt, dann weicht man 2 abgeriebene Brötchen in Wasser ein, drückt sie gut aus und vermischt dieselben mit 1 Ei, Salz und

Pfeffer, eine halbe gedämpfte Zwiebel und feingehackter Petersilie, verarbeitet alles dies zu einer feinen Masse und giebt sie zu dem gewiegten Fleisch. Die bestrichenen Fleischscheiben werden fest zusammengerollt und mit Bindfaden umwickelt, dann in einer Pfanne mit heißer Butter und Fett ringsum angebraten und $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Begießen schön braun und weich gebraten, etwas Bouillon wird nachgefüllt. Die Sauce muß mit Mehl sämig gemacht werden. Beim Anrichten werden die Bindfäden entfernt und die Sauce über die Kouladen gegeben.

124. Kalbschnitzel.

Man schneidet aus einem Stück Fleisch aus der Keule fingerdicke, egale Scheiben, klopft dieselben gut, bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Ein Ei wird mit ein wenig Wasser verkleppert, die Schnitzel hineingetaucht, paniert, dann in heißem Fett auf beiden Seiten schön hellbraun gebraten; man garniert sie mit Citronenscheiben.

125. Paprika-Schnitzel.

Man schneidet gleiche Scheiben, wie vorhergehende, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und ein wenig Paprika. Diese Schnitzel werden nicht paniert, sondern rasch auf beiden Seiten in heißer Butter braun gebraten. Man legt sie dann auf eine warme Platte, giebt ein wenig Bouillon zu der Butter, läßt die Sauce aufkochen und schüttet sie über die Schnitzel.

126. Kalbskoteletten.

Die Kalbskoteletten werden nach den Rippen gehackt, gut geklopft, das Fleisch oben an den Knochen abgeschabt, daß sie schöner aussehen, zurecht geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Eiweiß getaucht, paniert und in heißem Fett auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken. Recht schöne Kalbskoteletten kann man auch unpaniert in Butter und Fett braten, gleich Beefsteaks. Man serviert sie mit Papiermanschetten.

127. Gebackene Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber wird einen Augenblick in warmes Wasser gelegt, dann vorsichtig die Haut abgezogen, in dünne Scheiben geschnitten, Salz und Pfeffer darauf gestreut, in Mehl herumgedreht und gleich in heißer Butter rasch braten lassen, da sie andernfalls leicht hart wird.

128. Gedämpfte Leber.

Eine schöne Leber wird gewaschen, die Haut abgezogen und das Aderige herausgeschnitten. Hierauf zieht man halbfingerdicke Streifen Speck durch die Leber, giebt 1 Stück Butter und einige Stückchen Speck in eine Kasserolle, die mit Salz und Pfeffer bestreute Leber hinzu, ebenso einige Zwiebeln und läßt sie so eine Zeit lang gut zugedeckt dünsten, giebt dann ein Glas Wein daran, begießt die Leber öfters und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunde langsam weiter dämpfen, dann wird 1—2 Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker braun geröstet, mit etwas Bouillon zu einer gebundenen Sauce aufgekocht, zu der Leber gegeben und dieselbe nach $\frac{1}{4}$ Stunde darin fertig gemacht. Man nimmt das Fett vorsichtig ab, giebt noch ein wenig Wein dazu und passiert die Sauce durch. Beim Anrichten wird ein Teil davon über die Leber gegossen, der andere extra serviert.

129. Kalbfleisch-Frikassee.

Hierzu nimmt man eine schöne Kalbsbrust, hackt sie in kleine egale Stücke, wäscht das Fleisch leicht und überbrüht es mit kochendem Wasser, damit es schön weiß wird. Giebt nun das Fleisch in eine Kasserolle, so viel kochendes Wasser darauf, daß dasselbe eben bedeckt ist, etwas Salz, einige Pfefferkörner, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Citronenscheibe dazu und läßt es langsam, gut zugedeckt, ungefähr 2 Stunden kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann werden 2—3 Löffel Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gedämpft, mit der Kalbfleischbouillon aufgefüllt, bis man eine dicke sämige Sauce erhält, giebt ein Glas Weißwein, den Saft von einer halben Citrone, das noch nötige

Salz daran, rührt die Sauce gut glatt und läßt dieselbe langsam 5—10 Minuten kochen. Die Sauce wird mit 2—3 Eigelb und ein wenig Rahm legiert, das Kalbfleisch in einen Reiskranz erhalten angerichtet, die Sauce darüber gegeben.

130. Kalbsragout, braunés.

2—3 Pfund Kalbsbrust wird in nicht zu große Stücke geschnitten, mit Mehl bestäubt und in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun angebraten, dann in eine Kasserolle gelegt und mit so viel kräftiger Fleischbrühe (mit einem Zusatz von Liebigs Fleischextrakt) übergossen, daß das Fleisch bedeckt ist, giebt Salz und Pfeffer, 2 Zwiebeln und 1—2 gelbe Rüben dazu, etwas Paprika und läßt das Fleisch langsam $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden dämpfen. Alsdann bereitet man die Sauce, indem man 1—2 Löffel Mehl in Butter bräunt und mit der Kalbfleischbouillon zu einer sämigen Sauce kocht, würzt diese mit etwas Citronensaft, passiert sie und giebt sie über die Kalbfleischstücke.

131. Kalbsragout von übrigem Kalbsbraten.

Übrigem Kalbsbraten wird in egale Würfel geschnitten, dann bereitet man folgende Sauce: 2 Löffel Mehl werden in 100 Gramm Butter und ein wenig geriebener Zwiebel hellgelb gedämpft, mit Bouillon glatt gerührt und zu einer dicklichen Sauce gekocht, das nötige Salz, etwas Paprika, ein wenig Muskat daran, mit dem Saft $\frac{1}{2}$ —1 Citrone gewürzt, mit 2 Eigelb und einem Glas Weißwein legiert. Das Fleisch läßt man in der Sauce heiß werden und richtet dasselbe in einer Ragoutschüssel an. Man kann auch eine Tomatensauce anstatt obiger bereiten (siehe Nr. 80).

132. Kalbsbriefenragout (Milchner).

Einige schöne Kalbsmilchner werden in Wasser gelegt, dasselbe öfters erneuert, bis das Blutige herausgezogen und die Milchner schön weiß sind, hierauf werden sie in kochendem Wasser abgekocht und sorgfältig gehäutet. In einer Kasserolle ein Stück

Butter heiß werden lassen, die Milchner hineingelegt, ein wenig Citronensaft darauf geträufelt und mit etwas Bouillon etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft. Zur Sauce wird 1 Löffel Mehl in 50 Gramm Butter gedämpft, mit der Kalbsmilchnerbrühe aufgefüllt, läßt sie gut durchkochen, legiert sie mit 1—2 Eigelb und ein wenig Weißwein und giebt dieselben über die Milchner. Nach Belieben kann man auch kleine Fleischlößchen in das Ragout thun und es mit Fleurons von Blätterteig garnieren.

133. Kalbsmilchner anderer Art.

Die Kalbsmilchner werden, nachdem sie abgekocht und die Haut sorgfältig entfernt ist, fein gespickt, mit Salz bestreut, in eine Kasserolle mit heißer Butter gelegt und hellgelb angebraten, dann bereitet man eine feine weiße Ragoutsauce (siehe Nr. 84) und giebt sie über die Milchner. Ohne Sauce werden die Milchner als Beilage zu jungen Gemüsen verwendet.

134. Timbale von Kalbsbraten.

Hierzu nimmt man 1 Pfund Kalbsbraten und $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, wiegt dasselbe fein, weicht 4—5 abgeriebene Brötchen in Milch ein und verarbeitet dieses zusammen recht zart, giebt 6 Eigelb, das nötige Salz, Pfeffer, eine feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel daran, $\frac{1}{4}$ Liter süßen oder sauren Rahm, das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, kocht die Timbale 1 Stunde, serviert eine holländische Sauce mit Champignons dazu. Will man diese Speise besonders fein haben, muß die Masse durchpassiert werden und man mischt einige gehackte Trüffel und Champignons darunter.

135. Kalbskopf en tortue.

Ein schöner, gebrühter Kalbskopf wird in Wasser mit etwas Essig, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, 2—3 Nelken und dem nötigen Salz in etwa 2 Stunden weich gekocht. Die Kopfhaut vorsichtig abgelöst und in egale, kleine

Stückchen geschnitten; dann bereitet man eine Ragoutsauce, wie folgt: 1 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen, magern Schinken in Stücke geschnitten, mit viel Zwiebeln und ein wenig Fett auf dem Feuer schön angebraten. 1—2 Löffel Mehl angerührt, mit Bouillon aufgefüllt und gut 2—3 Stunden kochen lassen. Hierauf bräunt man noch so viel Mehl daran, daß es eine dicke, sämige Sauce gibt, passiert alles gut durch, ein Glas Rotwein oder Madeira daran; legt die Fleischstückchen in die Sauce und giebt noch Fleischklößchen und Champignons dazu. Auf einer flachen Ragoutschüssel erhaben anrichten, mit hartgekochten Eiern und feingehackten Gurken verzieren.

136. Kalbszungen-Ragout.

Einige schöne Kalbszungen werden in Wasser weich gekocht oder gedämpft, eine feine braune Ragoutsauce bereitet (siehe Nr. 85). Die Zungen werden enthäutet, in egale Stücke geschnitten und in die heiße Sauce gelegt.

137. Kaiserfotelettchen.

Hierzu verwendet man Überreste von Kalbsbraten, wiegt denselben mit Speck fein. Auf $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsbraten rechnet man etwa 100 Gramm Speck, 2—3 Brötchen und ein Ei. Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht und ausgedrückt, gut verarbeitet mit dem Fleisch. Ei, Salz, Pfeffer und eine in Butter geröstete Zwiebel dazu. Am besten thut man, die Masse dann nochmals durch die Fleischhackmaschine laufen zu lassen und gut vermischen. Formt kleine Kotelettchen daraus, steckt ein Stückchen Maccaroni anstatt des Knochens hinein, paniert dieselben in Ei und Weizenmehl und bäckt sie in Fett auf beiden Seiten schön braun.

Hammelfleisch.

Hammelfleisch von 2—3 jährigen Tieren ist nach Ochsenfleisch das nahrhafteste und leicht verdaulichste Fleisch, am besten ist es in den Monaten August und September. Hammelfleisch eignet sich sowohl zum Braten, als auch zum Kochen.

138. Hammelrücken.

Von einem schönen Hammelrücken wird das Fett abgeschnitten und die obere Haut abgelöst, nebst einigen Speckscheiben, Zwiebeln und einer gelben Rübe in die Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und etwas heißer Butter übergossen, giebt dann noch Bouillon oder Wasser zu und dämpft den Rücken unter öfterem Begießen etwa 2 Stunden, bis er schön braun und knusperig ist. Die Sauce wird wie alle Bratenjuscaen mit Mehl sämig gemacht. Siehe Tranchieren.

139. Hammelkeule.

Eine schöne Hammelkeule wird vom Fett befreit, recht tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in einer Bratpfanne mit Wasser beigestellt, eine Zwiebel und eine gelbe Rübe dazu gethan. Das Fleisch wird nun gedämpft, bis es anfängt zu braten, fügt noch eine durchgeschnittene Zwiebel bei und bratet die Keule unter öfterem Begießen gut 2½ Stunden schön braun. Die Sauce wird entfettet und mit Mehl sämig gemacht. Siehe Tranchieren Keule.

140. Hammelkeule als Wild zu bereiten.

Die Keule wird vom Fett befreit, tüchtig geklopft und 1—2 Tage in ein mit Essig getränktes Tuch eingeschlagen, dann wird die Keule abgehäutet, schön reihenweise gespickt und in einer Bratpfanne mit Speck und heißer Butter angebräunt. Im Bratofen unter öfterem Begießen mit saurem Rahm ungefähr 2 Stunden gebraten. Beim Anrichten entfettet man die Sauce, giebt noch einen Löffel Mehl und Fleischbrühe dazu.

141. Hammelkeule, gekocht.

Die Hammelkeule gut klopfen und in einer Kasserolle mit kochendem Wasser aufstellen. Salz und Suppenkräuter dazu geben und langsam 3 Stunden kochen lassen. Man serviert eine Kapernsauce oder auch gedünstetes Weißkraut dazu.

142. Hammelrippchen.

Diese werden gleich vorhergehendem gekocht und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen gegeben, besonders gut sind sie zu weißen oder Teltower Rübsen.

143. Irish-Stew.

2—3 Pfund Hammelrippchen schneidet man in gleichmäßige Stücke. Die Rippchen daran gelassen, etwas von dem Fett abgelöst und gut mit Pfeffer und Salz bestreut. 15—20 rohe, mehligte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und gewaschen, legt eine dicke Schichte davon in eine Kasserolle, giebt Pfeffer und Salz darüber und bedeckt diese mit dem Fleisch. Nun kommt eine Lage in Scheiben geschnittener Zwiebeln, dann wieder Kartoffeln, Fleisch, verfährt so weiter, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Lage müssen Kartoffeln sein. Nun gießt man etwa 1 Liter Fleischbrühe darüber, so viel, daß alles bedeckt ist, schließt die Kasserolle gut zu und dämpft die Speise 2½ Stunden. Etwas Paprika daran, wird sie bedeutend kräftiger machen.

144. Hammelkoteletten.

Von schönen Hammelkoteletten wird das Fett abgeschnitten, das Fleisch von den Knochen geschabt und die Koteletten zurecht geschnitten, wenig geklopft und denselben eine schöne runde Form gegeben. Salz und Pfeffer darauf und in heißer Butter unter öfterem Umrödeln einige Minuten gebraten, legt sie auf eine heiße Platte, nimmt etwas von der Sauce, welche man zuvor einfettet hat, und giebt sie darüber. Man serviert sie mit Papiermanschetten.

145. Hammelfoteletten anderer Art.

Schöne dicke Hammelfoteletten werden gleich vorhergehenden hergerichtet, dann sticht man gelbe Rüben, weiße Rüben, Kartoffeln mit einem kleinen Kartoffelausstecher egal aus und kocht sie halb weich, dazu einige quer durchgeschnittene grüne Bohnen. Die Hammelfoteletten gesalzen und gepfeffert, auf beiden Seiten leicht angebraten. Hierauf verrührt man etwas Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, läßt es hellgelb werden, giebt etwas Fleischbrühe und, wenn man hat, übrige Bratensauce dazu, legt das Fleisch und die Gemüse in die Sauce und dämpft es $\frac{3}{4}$ Stunden weich, richtet die Foteletten auf eine heiße Platte an und giebt die Sauce mit den Gemüsen darüber.

146. Hammelnieren.

Von den Nieren wird die Haut und das Sehnige entfernt, dieselben so fein als möglich in Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut; in einer Omlettepfanne ein Stück Butter heiß werden lassen, die Nieren hinein geben, mit wenig Mehl bestäubt, schnell angebraten. Man giebt dann etwas Essig oder Madeira daran, einen Löffel Bratensauce dazu, schwenkt die Nieren darin um und richtet sie gleich an.

147. Nierenschnittchen.

Die Nieren werden von Haut und Sehnen befreit, recht fein gewiegt, mit einem Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat, einer feingeschnittenen und in Butter gedämpften Zwiebel vermischt, giebt nun einige Brotkrumen, etwas gewiegte Petersilie daran und streicht die Masse auf dünne Weißbrotschnittchen, bäckt dieselben in heißer Butter oder Schmalz, die bestrichene Seite zuletzt. Als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, oder als Vorspeise mit Sardellensauce (siehe Nr. 76) servieren.

Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch muß von gut gemästeten jungen Tieren fein und eine blaßrote Farbe haben. Das Fleisch wird in frischem und gut gesalzenem Zustande in der Küche verwendet. Man nimmt den Schlegel, sowie das Rippenstück zum Braten, letzteres ist auch, wenn gesalzen, zum Braten und Kochen sehr gut.

148. Schweinebraten.

Eine schöne Schweinskeule von 7—8 Pfund wird tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in einer Bratpfanne gleich anderen Braten mit einigen Zwiebeln 2 $\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Die Sauce wird gut entfettet und mit Mehl sämig gemacht. Siehe Tranchieren Keule.

149. Schweinsrippchenbraten.

Ein schönes Schweinscarré wird bei jeder Rippe eingehauen, damit es besser zu tranchieren ist, mit Salz und Pfeffer bestreut, gleich vorhergehendem gebraten. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird eine Brotfarce bereitet. Abgeriebene Brotkrumen, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat, ein wenig Milch, dieses verrührt und über den Braten gestrichen, dieser nun oft mit dem Fett, aber vorsichtig begossen, damit sich eine Brotkruste bildet. Die Sauce wird entfettet, mit Bouillon aufgekocht und mit Mehl sämig gemacht.

150. Gefochtes Schweinefleisch.

Gesalzenes Schweinefleisch wird einige Zeit in kaltes Wasser gelegt, mit kochendem Wasser aufgestellt und langsam an der Seite 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Man giebt gewöhnlich Sauerkraut dazu.

151. Schinken zu kochen.

Will man einen geräucherten Schinken kochen, so legt man denselben abends vorher in kaltes Wasser. Morgens nimmt man denselben heraus und setzt ihn in kochendem Wasser auf,

läßt denselben langsam 4—5 Stunden kochen. In manchen Haushaltungen liebt man den Schinken etwas angebraten; in diesem Fall wird die Schwarte entfernt, etwas geriebenes Weißbrot darüber gestreut und derselbe in einer Bratpfanne noch etwa 20 Minuten gebraten. Wird der Schinken warm serviert, giebt man gern eine Madeirasaucе dazu (siehe Nr. 85), außerdem verwendet man ihn als Beilage zu Gemüsen. Siehe Tranchieren.

152. Schweinskoteletten.

Von einem Schweinscarré werden egale Koteletten gehauen, dieselben auf beiden Seiten geklopft, schön zurecht geschnitten und etwas befreit vom Fett. Das Fleisch oben am Knochen abgeschabt, damit es besser aussieht, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Eiweiß getaucht, mit Weckmehl paniert, dann in einer Omlettepfanne mit heißem Fett auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken. Man kann die Koteletten auch unpaniert in Butter braten, gleich Beefsteaks, serviert sie mit Papiermanschetten.

153. Bratwürstchen.

Die Bratwürste werden ungefähr 5 Minuten in heißes Wasser gelegt, hierauf abgetrocknet und in Butter auf beiden Seiten in der Pfanne schön gebraten. Das Fett wird, nachdem die Bratwürste herausgenommen sind, mit ein wenig Bouillon aufgeköcht und darüber gegeben. Kleine Bratwürste kann man auch panieren, indem sie erst in Mehl, dann in Eiweiß und zuletzt in Krumen umgedreht werden, bevor man sie in Fett hellbraun bäckt.

Wildbraten.

154. Reh Rücken.

Rehfleisch ist von 1—2 jährigen Tieren am saftigsten, der Rücken das Feinste; derselbe wird gut gehäutet und reihenweise gespickt. Hierauf in eine Bratpfanne mit heißem Fett und Speckscheiben gelegt, einige Zwiebeln daran geschnitten und im Bratofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden, je nach der Größe, unter fleißigem Begießen mit dem Fett gebraten. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Fertigwerden giebt man für 30 Pfennig sauren Rahm darüber. Beim Anrichten nimmt man das Fett von der Sauce, giebt einen Löffel Mehl dazu, gießt noch etwas Bouillon daran und läßt die Sauce ein wenig aufkochen, passiert sie durch ein Sieb und giebt sie mit dem Braten zu Tisch. Siehe Spicken und Tranchieren.

155. Rehkeule und Rehbug.

Der Rehschlegel oder Bug wird leicht gewaschen und abgetrocknet, ebenfalls vorsichtig gehäutet und schön reihenweise gespickt, ganz behandelt wie der Reh Rücken und 1— $1\frac{1}{4}$ Stunden gebraten, nach Belieben die Sauce mit etwas Citronensaft würzen. Will man Rehfleisch einige Tage aufbewahren, so legt man dasselbe in Milch oder schlägt es in ein mit Wein getränktes Tuch ein. Siehe Tranchieren Keule.

156. Rehragout.

Hierzu verwendet man den Bug und die Brustteile. Das Fleisch wird sorgfältig gewaschen, abgetrocknet, in egale Stücke geschnitten und in einer Schüssel in folgende Weise gelegt: $\frac{2}{3}$ Liter Essig, $\frac{1}{3}$ Liter Wein, einige geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und Nelken 1-2 Tage darin stehen lassen. Die Fleischstücke werden nun herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Kasserolle mit heißer Butter oder Bratenfett bis zum Braunwerden gedämpft. Hierauf bräunt man 2—3 Löffel Mehl mit etwas Zucker, giebt

Bouillon und von der Beize dazu, rührt die Sauce glatt, läßt sie aufkochen, schüttet die Sauce zu dem Fleisch und dämpft dasselbe darin fertig.

157. Hasenbraten.

Nachdem der Hase abgezogen und ausgenommen ist, wäscht man ihn rein, schlägt die Hälfte der Rippen weg und schneidet die Vorderbeine ab. Dann wird er vorsichtig gehäutet und mit feinem Speck reihenweise gespickt. $\frac{3}{4}$ —1 Stunde braten lassen. Im übrigen behandelt wie Rehbraten. Für 20 Pfennig sauren Rahm daran und die Sauce mit Mehl sämig machen. Siehe Tranchieren.

158. Hasenragout.

Hasenragout wird gleich Rehragout bereitet. Man nimmt gewöhnlich die Vorderläufe sowie die Brustteile und Leber dazu und schneidet diese in beliebige Stücke.

159. Wildschweirücken.

Man nimmt den Rücken von einem jungen Tiere, wäscht ihn gut und läßt die Schwarte daran. Hierauf legt man den Rücken in eine Bratpfanne, nebst Butter, einigen Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein, einigen Wachholderbeeren, streut Salz und Pfeffer darüber, läßt denselben langsam dämpfen und thut noch ein Eßlöffel voll Essig und ein wenig Zucker daran. Währenddem kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund Hagebutten weich, passiert diese durch und giebt sie später zu der Sauce. Der Rücken muß 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden gut schmoren und öfters begossen werden. Die Sauce wird durchpassiert und dazu serviert. Siehe Tranchieren Rücken.

160. Wildschweinkeule.

Eine Wildschweinkeule putzt man sauber und wäscht sie, die Schwarte daran lassen. Man legt die Keule am besten einen Tag in Rotwein, gibt Zwiebeln, einige Wachholderbeeren und Gewürz daran. Dann wird dieselbe langsam 3 bis 4 Stunden gedämpft und fleißig begossen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem

Anrichten bestreicht man die Keule mit folgender Brotkruste: Geröstetes, geriebenes Schwarzbrot, etwa 6 Löffel voll, 1 bis 2 Eier, Salz, etwas Nelkenpfeffer und Zucker mit Milch verrührt, vorsichtig anbacken lassen und mit der Sauce begießen. Die Sauce passirt und zu dem Braten gegeben.

Geflügel.

Das Geflügel ist besser, wenn es 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet wird. Man schneidet den Hühnern und Pouarden etwa fingerbreit unter dem Kopf in die Gurgel, läßt sie ausbluten, rupft sie noch warm und fengt sie. Den Tauben schneidet man den Kopf, den Enten haut man denselben mit einem Beil ab. Beim Schlachten einer Gans rupft man oben auf dem Kopf, wo sich eine weiche Stelle befindet, die Federn ab, sticht mit einem spitzen Messer hinein und läßt sie durch die Wunde verbluten, rupft dann gleich warm die Federn, fengt die Gans und reibt sie mit Kleie rein ab, läßt sie einige Tage in freier Luft hängen. Beim Ausnehmen verfährt man bei allem Geflügel gleichmäßig; man legt dasselbe auf die Brust und macht unter dem Hals dem Rücken nach einen fingerlangen Schnitt, nimmt behutsam den Kropf und die Gurgel heraus, dreht das Geflügel herum, schneidet die Beine und Flügel bis zum ersten Glied ab, macht vom Brustknochen aus nach unten einen länglichen Schnitt, nimmt die Gedärme vorsichtig heraus, giebt acht, daß die Galle dabei nicht verletzt wird. Im Allgemeinen schneidet man dem zarten Geflügel Kopf und Hals weg. Beim Sengen des Geflügels hält man dasselbe vorsichtig über brennenden Spiritus, wodurch der zurückgebliebene Flaum beseitigt wird. — Junges Geflügel erkennt man an folgenden Zeichen: Hühner dürfen keine Sporen haben — Tauben an kleinem Kopf und dickem Schnabel. Junge Gänse und Enten haben nicht sehr harten Schnabel, leicht zerreißbare Schwimnhäute und hellgelbe Füße. Rebhühner müssen gelbliche Weinchen und Füße haben.

161. Gebratene Hähnchen.

Die Hähnchen werden ausgenommen, gesengt, dann gewaschen und gut abgetrocknet. Folgendermaßen dressiert: die Beinchen werden zurück gedrückt, damit sich die Brust hebt und das Ganze eine schöne Form bekommt, dann nimmt man eine Dressiernadel mit einem dünnen Bindfaden, sticht durch die beiden Beinchen, dann vorn durch die Flügel, nochmals durch die Beinchen, zieht den Bindfaden fest an und bindet ihn zusammen. Nach Belieben kann man die Hähnchen mit folgender Farce füllen: Magen, Herz und Leber werden gut gereinigt, von Haut und Sehnen befreit und fein gewiegt; auf ein Hähnchen rechnet man $\frac{1}{2}$ Brötchen, welches abgerieben, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt wird, 1 Ei, etwas feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel, Salz, Pfeffer, wenig Muskat und verarbeitet alles mit dem Fleisch recht fein, füllt das Hähnchen mit der Farce und näht es zu. Dasselbe wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in Butter und Fett mit einigen Zwiebeln unter öfterem Begießen schön braun gebraten. Die Sauce entfettet, mit etwas Bouillon aufgekocht und durchpassiert. Siehe Tranchieren.

162. Poularden.

Will man Poularden recht gut haben, umwickelt man die Brust mit Speckscheiben und läßt sie unter öfterem Begießen 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden braten, daß sie schön saftig bleiben. Desgleichen verfährt man bei Kapunen. Siehe Tranchieren.

163. Täubchen.

Täubchen werden gleich Hähnchen behandelt und höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Nach Belieben gefüllt. Farce 170.

164. Enten.

Enten werden wie vorhergehendes Geflügel zubereitet. Will man sie füllen, so bereitet man eine Farce, gleich der für Hähnchen, nur nimmt man noch etwas gehacktes Schweinefleisch dazu und bratet die Ente je nach der Größe 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden. S. Tranchieren.

165. Gänsebraten.

Eine Gans wird zubereitet wie jedes andere Geflügel, das Fett von den Gedärmen entfernt und gewässert. Man kann sie nach Belieben mit Äpfeln, Maronen oder Kartoffeln füllen. Äpfel werden fein geschnitten, mit Zucker und einigen großen Rosinen vermennt, die Gans damit gefüllt und zugenäht. Maronen müssen beinahe weich gedämpft, Kartoffeln halb gar gekocht sein. Eine junge Gans bratet man $1\frac{1}{2}$ —2, eine größere $2\frac{1}{2}$ Stunden, setzt sie mit wenig Wasser auf; ist das Wasser verkocht, schneidet man das Gänsefett daran, fügt einige Zwiebeln bei und bratet sie schön braun; das Fett von der Sauce nehmen, etwas Bouillon daran gießen und mit Mehl sämig machen. Siehe Tranchieren.

166. Puterbraten.

Ein Puter wird gesengt, gewaschen, dressiert und zubereitet wie anderes Geflügel. Die Brust wird mit dicken Speckscheiben umbunden. Man läßt den Puter $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden lang braten unter fleißigem Begießen. Um zu verhüten, daß er zu braun wird, legt man ein mit Butter bestrichenes Papier darüber. Der Kropf wird mit einer Fleischfarce von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund feingehacktem Schweinefleisch, einigen Champignons und Trüffel, dem Magen und Leber des Puters gefüllt, oder man macht eine Mantelfarce: 5—6 Milchbrote werden geschält und gerieben in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 50 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Mandeln, 6 bitteren darunter, auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, von 4 Eiern das Weiße zu Schnee schlagen und darunter mischen. Den Kropf zunähen. Siehe Tranchieren.

167. Hühnerfrikasse.

Die Hähnchen werden gesengt, rein gewaschen und mit einem Tuch ausgetrocknet, dann dressiert, in einer Kasserolle mit heller Bouillon übergossen, Salz, 1 Zwiebel, 1 Citronenscheibe darein und in 1 — $1\frac{1}{2}$ Stunden weich gedämpft. Die Bouillon muß

über die Hähnchen gehen. Man legt die Hähnchen dann auf ein Brett, entfernt die Bindfaden und tranchiert sie je nach der Größe in 4—6 Teile, zieht vorsichtig die Haut ab und legt sie in Bouillon, damit sie warm bleiben. Bereitet dann eine feine weiße Ragoutsauc (siehe Nr. 84) und füllt dieselbe mit der Hühnerbrühe auf; richtet die Hähnchen schön erhaben in einem Reisfranz an, giebt die Sauce darüber oder füllt das Ragout in eine Pastete von Blätterteig.

168. Entensalmi.

Nachdem die Enten ausgenommen, gesengt, gewaschen und dressiert sind, werden sie halb gar gebraten, dann eine feine braune Ragoutsauc (Nr. 85) bereitet, die Enten darin fertig gedämpft, auf eine runde tiefe Platte angerichtet und mit Fleurons (von Blätterteig) garniert.

169. Rebhühner.

Die Rebhühner werden sorgfältig gerupft, ausgenommen, gesengt, gut gewaschen, ausgetrocknet und dressiert, dann reibt man das Huhn mit Salz und Pfeffer ein, bindet ein Stück Speck auf die Brust, giebt eine Zwiebel in die Pfanne und bratet das Rebhuhn unter fleißigem Begießen in heißer Butter 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde. (Desgl. Fasanen und Schnepfen.) Siehe Tranchieren.