

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

53. Hasenragout

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

wird ganz fein gehackt, die Brühe bis auf  $\frac{1}{2}$  Liter eingekocht. In 50 Gramm (1 Eßlöffel) Butter wird nun 1 geriebene Zwiebel (50 Gramm) und  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl geschwitz und mit der Brühe verkocht; der entstandenen Sauce werden 40 Gramm Kapern,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gehackte Sardellen (oder in Ermangelung dessen das Fleisch von 1 Häring), 2 Messerspitzen gestoßener Pfeffer und nach Geschmack Essig zugesetzt. Ist die Sauce fertig, wird das gehackte Fleisch hineingetan und alles zum Aufkochen gebracht.

53. **Hasenragout.** Kopf, Herz, Lungen, Rippen und die unteren Teile der Läufe eines Hasen werden in 1 Liter Wasser, mit 1 zerschnittenen Zwiebel, 15 Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Weinessig weichgekocht. Darauf wird das Fleisch aus der Brühe genommen, diese durch ein Sieb gegossen, das Fleisch von den Knochen abgelöst und in Stücke geschnitten. Sodann läßt man  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl in 2 Eßlöffeln Butter oder Rinderfett dunkelbraun werden, tut die auf  $\frac{1}{2}$  Liter eingekochte Brühe und das Fleisch hinzu und läßt das Ganze nochmals gut durchkochen. Es erhöht den Wohlgeschmack, wenn man einige Löffel Wein und etwa 40 Gramm Steinpilze, welche besonders gekocht werden, beifügt.

54. **Zungenragout.** Die gekochte Rindszunge (siehe gekochte Rindszunge Nr. 42) wird, solange dieselbe heiß ist, in Scheiben geschnitten und in eine Sauce gelegt, die in folgender Weise hergestellt ist: Man nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Fett, bräune darin  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl und gieße selbe mit Brühe, in welcher die Zunge gekocht wurde, auf; hiernach gebe man etwa 6—8 Pfefferkörnchen, 1 Lorbeerblatt, 1 zerschnittene Zwiebel, 20 Gramm Capern in die Sauce, ebenso den Saft einer halben Citrone, sowie 3—4 Stück Würfelzucker hinein und lasse alles gut etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde fest einkochen und siebe die ganze Sauce durch; lege sodann die Zungenscheiben hinein und lasse alles nochmals gut aufkochen, nachdem man je nach Geschmack noch etwas Weinessig oder Wein beigefügt hat. Wenn man das Zungenragout serviert, pflegt man dasselbe mit gekochtem Kalbshirn (welches in etwa nußgroße Stücke geschnitten wurde), mit Champignons und mit der Länge nach zerschnittenen Essiggürkchen zu garnieren.

55. **Ungarisches Rinds- oder Ochsen-Gulasch.** Man nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Fett, 2 Zwiebel in  $\frac{1}{4}$  Teile zerschnitten und röste die Zwiebel recht braun, dazu nehme man  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Pfund gut unterspicktes Rindfleisch, am besten Eisbein oder Pastetenstück, welches in Würfel geschnitten wurde, nehme hierzu  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz und 1 gute Messerspitze voll Pfeffer oder 3—4 Priesen Paprika, und dämpfe das Fleisch, bis es recht viel Sauce gezogen hat und sich mit der Gabel gut durchstechen läßt; hierauf gieße man so viel heißes Wasser über das Fleisch, daß es vollständig bedeckt ist, und lasse es bei gutem Feuer  $\frac{1}{2}$  bis 2