

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

257. Ragout von Fasan

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

beerblatt, läßt alles langsam dämpfen, rührt dann ein Löffel voll Mehl darunter, nach und nach ein Glas Wein und ein Schoppen Fleischbrühe, läßt es ziemlich einkochen, nimmt das darauf befindliche Fett ab, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, und thut sie mit dem Saft von einer Citrone in ein kleines Geschirr, und erhält sie warm, eine kleine Weile vor dem Anrichten werden die Brüste aufs Feuer gesetzt, und auf beiden Seiten nur blaße Farbe nehmen lassen. Nun werden sie kreuzartig auf eine Platte angerichtet, und zwischen jedes Bruststückchen ein eben solches in Butter gebackenes Brodstückchen gelegt, die Sauce darüber angerichtet, und heiß auf den Tisch gegeben.

257. Ragout von Fasan. — Von einem gebratenen Fasan werden kleine Stücke geschnitten. Kalbsmilchling, Ochsen gaumen, Morcheln, Champignons und mehrere Krebsen werden abgekocht. Man nimmt ein Stückchen Butter, läßt ein Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, und wenn man Schü vom Fasan hat, auch dazu, etwas Muskatblüthe darein, dieß läßt man eine Weile mit einander kochen, legt dann die Fasanenstückchen dazu nebst Ochsen gaumen, Kalbsmilch, Champignons und Morcheln, läßt alles noch ein wenig kochen. Beim Anrichten wird Eiergelb in die Sauce gerührt, schön auf die Platte angerichtet, und mit Krebschwanz und abgesottene grünen Spargeln garnirt.

258. Wachteln mit Reis. — Der Reis, welcher gut belesen und gewaschen seyn muß, wird mit guter Fleischbrühe zugesetzt. Man pußt Wachteln recht sauber, kocht sie in dem Reis; der Reis muß aber nicht mit viel Brühe gekocht werden, weil er besser ganz bleibt. Ist nun der Reis nebst den Wachteln weich, so wird er auf eine Platte angerichtet und aufgetragen. Man kann, wenn angerichtet ist, ein wenig Schü darüber gießen.

259. Salmi von Wachteln. — So viel Wachteln man nöthig zu haben glaubt werden gut gereinigt und ausgenommen, in ein Kasseroll mit Butter,

ein
ten
gan
die
in
geth
Wei
und
bäh
2
die
But
ung
eine
ten,
eine
Me
wei
koch
2
ce.
sie
wie
Sa
Pr
den
Kre
läß
fle
2
der
fein
un
mi
ode
bes
da