

# **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**

258. Wachteln mit Reis

[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 Fasanenstücke 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 C  
der  
fein  
un  
mi  
ode  
bes  
da