

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

259. Salmi von Wachteln

[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 Eigelb 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

ein Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, fein gehackte Schalotten und Petersilie zugesetzt, und so eine kleine Stunde ganz langsam auf nur wenig Feuer gedämpft; dann die Wachteln herausgenommen und ein Löffel voll Mehl in dem Geschirr, wenn man ein Theil des Fettes weggethan hat, anziehen lassen, dann Fleischbrühe und Wein dazu gethan, die Wachteln wieder hinein gelegt, und läßt es noch ein wenig aufkochen; dann über gebähte Brodschnitten angerichtet und gleich aufgetragen.

260. Lerchen mit Kräutersauce. — Nachdem die Lerchen gut gepuzt sind, werden sie dressirt, mit Butter, Salz und ein wenig Pfeffer zugesetzt, und so ungefähr eine halbe Viertelstunde gedämpft, thut dann einen guten Theil fein verwiegten Petersilie, Schalotten, Champignons und Rappern dazu, dämpft es noch eine kleine Weile mit allem diesem, streut dann etwas Mehl darüber, und gießt braune Fleischbrühe und etwas weißen Wein daran, läßt es gut mit einander durchkochen, dann angerichtet und gleich auf den Tisch gegeben.

261. Krametsvögel mit Schalottensauce. — Man puht 8 Krametsvögel recht gut, und legt sie in ein Geschirr, in ein anderes Geschirr werden verwiegte Petersilie, Schalotten, Estragon, Schnittlauch, Sardellen, ein Stückchen Butter nebst einem Löffel voll Provenceröl gethan, und läßt es warm werden, drückt den Saft einer Citrone hinein, und schüttet es über die Krametsvögel. Man wendet sie fleißig darin um, läßt sie so einige Stunden stehen. Ein halb Pfund Kalbfleisch wird von allen Fasern befreit, mit 4 Loth Speck, 2 Sardellen, einigen Schalotten nebst dem Eingeweide der Krametsvögel (den Magen ausgenommen) recht fein verwiegt, rührt 4 Loth Butter mit einem ganzen und einem Eigelb, thut das Gehackte dazu, rührt es mit etwas Fleischbrühe gut unter einander. Eine Platte oder Form wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, von der Masse darauf gestrichen, die Vögel darauf arangirt und von der Marinade nebst etwas