

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

278. Frigando von Rehschlägel

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

um, und backt sie dann in Butter. Zur Sauce ver-
wiegt man Zwiebeln, Estragon; dünstet es in Butter,
nimmt ein wenig Mehl nebst Fleischbrühe dazu, daß
es eine leichte Sauce wird; wenn sie eine Zeitlang
gekocht hat, drückt man Citronensaft hinein, und richtet
sie auf eine Platte an, setzt die gebackenen Würste hin-
ein, und trägt sie gleich auf.

278. Frigando von Rehschlägel. — Der Reh-
schlegel wird ganz ausgebeint, schön gespickt, in ein Kasse-
roll gethan mit einem halben Glas voll Wein und einem
Glas guter Fleischbrühe, nebst Zwiebeln, gelben Rüben,
Butter, einem Lorbeerblatt und einer Sardelle zugesetzt,
und so schön gelb dämpfen lassen. Unterdessen ver-
wiegt man Schalotten recht fein, röstet geriebenes Weiß-
brod schön braun; schüttet Fleischbrühe daran, wenn
man die verwiegten Schalotten mit den gerösteten
Brosamen noch ein wenig gerührt hat, auch die Sauce,
worin das Fleisch gedämpft worden, wird dazu gethan,
eine Weile so gekocht, dann das Fleisch in die Sauce
gelegt; wenn man anrichtet wird der Saft von einer
Citrone in die Sauce gedrückt, das Fleisch dann auf
die Platte angerichtet, die Sauce darüber und auf
den Tisch.

279. Rehziemer in der Sauce. — Ein Reh-
ziemer wird schön gespickt, mit Salz und ein wenig
Pfeffer bestreut, vor dem Spicken aber die Rippen so
viel wie möglich gut abgehauen, damit er gut aussieht,
dann mit Citronenschalen, Petersilie, Butter, Schalotten
und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt, und
läßt ihn schön gelb werden, dann thut man Fleisch-
brühe dazu und zwei Löffel voll Kirschenwasser; ist das
Fleisch weich genug, so wird es angerichtet, die Sauce
durchpassirt, ein Löffelvoll sauern Rahm daran gerührt,
dann ein wenig Wein über das Fleisch angerichtet,
und Rappern darüber gestreut.

280. Frigando von Hirsch mit Senfsauce.
— Man schneidet aus dem Schlegel des Hirsches ein