

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

84. Ragouts von übriggebliebener gebratener Gans

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

83. Ragouts von kaltem Braten.

Man läßt ein Stück Butter in einer Reine heiß werden, röstet nach Gutdünken Mehl gelb darin, giebt eine halbe Handvoll kleingeschnittene Schalotten dazu, und läßt sie ein wenig mitrösten, rührt es mit guter Fleischbrühe, so viel zur Sauce nöthig ist, an, gießt ein wenig Wein oder Essig daran, thut Zitronenschalen, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß dazu, legt dann die Stücke vom Braten hinein, und läßt sie auf Kohlen $\frac{1}{4}$ Stunde damit kochen. Man kann auch Sardellen und Kapern, oder statt deren in Wasser abgesottene Morcheln dazu thun, aber dann wird der Essig weggelassen.

84. Ragouts von übriggebliebener gebratener Gans.

Das Fleisch schneidet man zu Stücken von übriggebliebener Größe, die Beine hackt man in kleine Stückchen zusammen, thut sie in eine Reine, giebt 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etliche Zitronenscheiben, zu Stücken geschnittene Selleriwurzeln, etliche gelbe Rüben, ganze Nägelein und Pfefferkörner, auch ein wenig Zucker und eine obere Rinde von einem weißen Brode dazu, welches aber vorher in heißgemachtem Schmalze schön gelb gebacken werden muß. An dieses gießt man 1 Glas Wein und so viel Fleischbrühe als man zur Sauce braucht; dann läßt man es 1 kleine Stunde oder so lange kochen, bis alles weich ist. Nun treibt man es durch einen Seier, legt das gebratene Fleisch hinein, setzt es mit diesem wieder auf Kohlen und läßt es noch so lange kochen, bis es durch und durch warm ist; dann richtet man es an.

85. Rebhühner zu braten.

Wenn die Rebhühner sauber gepuzt und ausgenommen sind, so salzt und pfeffert man sie, schneidet ganz dünne Speckscheiben von der Größe einer Hand, umbindet die Rebhühner mit diesem Speck, biegt ihnen die Flügel und Füße ein, dressirt sie gut, bratet sie sodann