

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Ragouts

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

den Kalbsfüßen wegfällt, gießt dann die Brühe von dem Salmen auch daran und schüttet Alles durch ein Haarsieb, thut dann $\frac{1}{2}$ Maß guten weißen Wein nebst einem Tringlasvoll Weinessig dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern darunter, nimmt es wieder auf's Feuer und läßt es kochen, gießt es alsdann langsam durch ein Tuch, schüttet es in eine Form, thut immer eine Lage Salmen und eine Lage Gelée auf einander und läßt es gestehen.

209. Hecht mit Gelée.

Wird ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie der Salmen.

M a g o u t s.

210. Feldhühner.

Thue etwas Butter, Speck, Schinken, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, ganzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Stück Nelken, 2 Citronenscheiben, Thymian, ein wenig Knoblauch und Salz, nebst dem Huhn, auf dessen obern Theil ein Stückchen Speck gebunden wird, in ein Kasserol, laß es ein wenig dämpfen, schütte alsdann ein kleines Glas Wein daran und etwas Fleischbrühe, doch nicht zu viel, damit es nur dämpft; wenn es weich ist, dämpfe ein wenig Mehl daran, lasse es noch mit der Sauce kochen, schneide alsdann den Speck von dem Huhn ab und servire es. Man kann auch Trüffel zur Sauce nehmen.

211. Wachteln.

Werden wie die Feldhühner zubereitet.

212. Wilde Tauben.

Werden ebenfalls wie die Feldhühner zubereitet.

213. Schnepfen.

Werden auch wie die Feldhühner zugerichtet.

214. Wilde Ente in Sardellen-Sauce.

Man dämpfe die Ente in Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Pfeffer und Salz; nachdem die Ente gedämpft ist, wird ein Glas Wein und der Saft einer halben Citrone daran geschüttet; ist es eingekocht, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit sie immer dämpft; wenn sie weich ist, mache folgende Sauce: Hacke den Magen, die Leber und das Herz recht fein, röste alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer fein geschnittenen Zwiebel ab, thue das Gehackte dazu, lösche es mit Fleischbrühe oder Jus ab, schütte die Sauce in die Ente, laß die Sauce noch mitkochen, wasche und stoße 3 Sardellen und thue sie kurz vor dem Anrichten daran. Man kann auch statt Sardellen, Capern oder Trüffel, oder Häringe, bittere Pomeranzenschalen, Oliven (es müssen aber die Steine herausgenommen werden) in die Sauce thun.

215. Lerchen in Sauce.

Es werden 12 Stück Lerchen gepuzt, geflammt, die Füße in den Kopf gesteckt. Lege $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Kasserol, lasse die Lerchen darin einige Minuten dämpfen, thue eine Handvoll fein gehackte Petersilie und Zwiebeln nebst Salz, Gewürz und einem Kochlöffelvoll Mehl daran, laß dieses wieder einige Minuten dämpfen, schütte einen Schoppen Wein, ein Glas Jus oder Fleisch-

brühe daran, lasse es aufkochen und richte sie schön auf die Platte.

216. Gedämpfter Fasan.

Nachdem der Fasan gerupft, der Kopf jedoch abgeschnitten und bei Seite gelegt ist, zäume ihn auf und spicke ihn mit feinem Speck der Länge nach geschnitten; nachdem er gespickt, binde ihn mit dünnen Speckbatten ein, lege ihn hierauf in ein Kasserol, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, etwas geschnittenem Schinken, Zwiebelscheiben, gelber Rübe, Thymian, Pfeffer, Nelken, Salz, einer Flasche Wein, etwas Fleischbrühe, so daß die Brühe bis an den Fasan geht, decke ihn zu, lasse ihn weich dämpfen; nachdem die Sauce eingekocht ist, streue ein wenig Mehl hinein, gieße 1 Glas Jus daran, laß dieses aufkochen, löse den Speck und richte ihn an.

217. Haselhühner.

Nachdem sie gepußt, ausgenommen und aufgezäumt sind, wird die Brust fein gespickt; stelle sie alsdann mit Butter, Zwiebeln, Petersilienwurzel, gelben Rüben, einigen Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken, 1 Glas Wein, auf das Feuer, lasse dieses Alles mit einander dämpfen, wenn es weich ist, schneide gereinigte, fein geschnittene Trüffel hinein nebst Jus oder Fleischbrühe, lasse dieses recht mit einander kochen und richte es an.

218. Hasen-Pfeffer.

Hasz, Läufe, Bug, Lampen, Lunge, Leber, was man zum Braten nicht anwenden kann, wird einige Tage in Salz, Essig, Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblatt gelegt, stelle alsdann ein Stück Butter auf's Feuer, lege das gebeitzte Fleisch nebst Zwiebeln, Gewürz, gelben Rüben, Citronenscheiben und Speckschnitten hinein, lasse dies Alles

kochen, bis das Fleisch weich ist, gieße etwas Essig von der Beize daran, bis die Sauce sauer genug ist, röste alsdann 2 Löffelvoll Mehl braun, schütte von der Sauce daran, lasse es mit dem Pfeffer noch kochen und richte ihn an.

219. Hasen-Ragout.

Man zerschneidet den Hasen in beliebige Stücke, häutet und spickt solche, zerlasse in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, lege die Stückchen hinein nebst Zwiebeln, Speck, einigen Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken, 1 Lorbeerblatt, streue ein wenig Mehl darauf, lasse sie auf beiden Seiten gelb werden, schütte hierauf ein Glas Wein nebst Fleischbrühe daran und lasse sie weich dämpfen, richte ihn an und rühre 3 Eßlöffelvoll sauern Rahm an die Sauce. Man kann auch Capern daran thun.

220. Reh-Ragout.

Man nimmt gewöhnlich Brust und Bug zum Ragout, beizt dieses einige Tage in Essig, Zwiebeln, Salz und Pfeffer; lasse alsdann ein Stück Butter in einem Casserol zergehen, lege die Brust in Stücke geschnitten nebst dem Bug hinein, thue alsdann einige Citronenscheiben, Zwiebeln, Wachholderbeeren, Pfeffer, Nelken, ein Stück Brod, eine gelbe Rübe dazu, lasse dieses miteinander dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe und Essig daran, lasse es weich werden, röste 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit Jus oder Fleischbrühe ab und schütte sie an das Fleisch; wenn die Sauce mitgezocht hat, wird es angerichtet.

221. Schwarzwild.

Nachdem es einige Tage gebeizt war, stelle das

Schwarzwild, von welchem Stück es sei, mit Butter, Zwiebeln, Wachholderbeeren, gelben Rüben, etwas Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, auf's Feuer, schütte ein Glas Wein daran, ein wenig Essig von der Beize, und lasse es dämpfen; wenn es eingekocht ist, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, fahre so fort, bis es weich ist, doch nie zu viel auf einmal, damit es immer dämpft; wenn es weich ist, röste 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit Jus ab und schütte es an das Fleisch, laß die Sauce mitkochen (man kann auch 6 bis 7 Trüffeln dazu schneiden und mitkochen lassen) und richte es alsdann an.

222. Boulard oder Kapaun gedämpft.

Wenn der Kapaun gerupft und gestammt ist, so schneide den Kopf, die Gurgel und den Kragen heraus, nimm hierauf das Eingeweide heraus, alsdann wird er ausgewaschen und mit einer Nadel aufgezäumt, damit er eine schöne Form bekommt, die Füße werden nemlich abgeschnitten und in den Kapaun gesteckt; das Brustbein wird eingebrochen; reibe hierauf den Kapaun mit 1 Citrone ein, damit er schön weiß bleibt, binde die Brust mit Speck zu, stelle ihn alsdann mit Butter, 2 geschnittenen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, $\frac{1}{4}$ Pfund in dünne Scheiben geschnittenem Schinken, Salz, Pfeffer, Nelken auf das Feuer, lasse den Kapaun mit ein wenig Fleischbrühe dämpfen, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit er nicht bratet; wenn er weich ist, mache folgende Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte 1 Glas Wein daran nebst dem Saft einer Citrone, eine Handvoll gepuzte Champignon, etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce zur Hälfte einkochen; ist sie zu dick, so schütte Bouillon daran, richte den Kapaun an, legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab und schütte sie darüber.

223. Kapaun oder Boulard mit Kräuter- Sauce.

Der Kapaun wird gedämpft, wie oben, statt der Champignon-Sauce mache folgende Kräuter-Sauce: Dämpfe eine Handvoll feine Petersilie, eben so viel feine Charlotten, in einem Stück Butter weich, thue einen Löffelvoll Mehl, wenn es mitgedämpft hat, daran, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone nebst Salz und Pfeffer dazu, lasse die Sauce kochen, legire sie mit 2 Eiergelb und richte sie über den Kapaun an.

224. Kapaun oder Boulard mit Gans- leber.

Zu diesem Ragout muß man 2 schöne Boularden oder 2 gemästete junge Hühner nehmen; nachdem sie gepuht, gestammt und ausgenommen sind, werden von einer jeden Boulard die Brusttheile mit den Flügeln von dem Brustbein heruntergelöst und gespickt, dann werden die Schlägel und von einem jeden der Fuß abgeschnitten, die Knochen herausgemacht, ohne jedoch die Haut zu zerreißen. Hacke nun eine halbe Gansleber, 3 große Trüffel recht fein, rühre das Gelbe von 3 Eiern darunter, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, fülle die Schlägel damit und nähe sie gut zu, hierauf thue $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, nebst feingeschnittenem Schinken, 2 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, Pfeffer, Nelken, Thymian, Lorbeerblatt, in ein Casserol, laß dieses einige Minuten dämpfen, lege sodann die Brüste, die Schlägel und den übrigen Körper hinein, schütte etwas Fleischbrühe und 1 Schoppen Wein daran, decke es mit einem Kohlendecel zu und lasse es dämpfen, überschütte die Brüste öfters mit dem untern Saft, damit sie schön gelb werden; wenn Alles weich ist, mache folgende Champignon-

Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte 1 Glas Wein nebst dem Saft einer Citrone daran, eine Handvoll gepuzte Champignons, Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce recht kochen, legire sie mit 3 Eigelb ab und gib sie über die Schlägel und Brüste.

225. Junge Hahnen als Ragout.

Es werden zwei junge Hahnen sauber gepuzt, jedes Stück in 4 Theile geschnitten, gut ausgewaschen, stelle sie mit einem Stück Butter, etwas feingehackter Petersilie, einigen Scheiben Zwiebeln, Nelken, Salz, gelben Rüben und Muskatnuß aufs Feuer, lasse es dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe daran, dämpfe alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter, lösche es mit 1 Glas Wein und dem Saft einer Citrone ab, thue etwas Muskatnuß daran und schütte sie an die Hahnen, laß die Sauce mitkochen, bis die Hahnen weich sind; beim Anrichten legire sie mit 3 Eigelb ab.

226. Junge Hühner mit Champignon-Sauce.

Werden wie die Vorangehenden gemacht, nur daß eine Handvoll gereinigte Champignon dazu kommt.

227. Junge Hühner mit Brockelerbsen.

Werden wie die Obigen gemacht, nur daß Brockelerbsen dazukommen. (Siehe Gemüse: Brockelerbsen.)

228. Junge Hühner mit Krebsen.

Es werden 2 junge Hühner sauber gepuzt und aus-

genommen, in 4 Theile geschnitten, in laues Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben; dazu werden 20 Krebse abgekocht, die Schwänze davon genommen, bei Seite gelegt, die Schalen werden gestoßen, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter gedämpft, schütte einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb, hebe die Butter oben ab und behalte sie bis zum Anrichten, dämpfe 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stückchen Butter, schütte die Krebsbrühe daran, lege die Hühner nebst seiner Petersilie, dem Saft einer Citrone, einer Handvoll verwalte Morcheln und Muskatnuß hinein, lasse sie weichkochen, rühre die Krebsbutter mit 4 Eiergelb untereinander, richte die Hühner an, rühre die Sauce an die Eiergelb, rühre sie noch ein wenig auf dem Feuer, laß sie aber ja nicht kochen, schütte sie über die Hahnen, lege die Krebschwänze darauf und gib sie zur Tafel.

229. Junge Hühner in einem Vol-au-vent.

Mache von 1 Pfund Butter und 1 Pfund Mehl einen Buttermig, (das Mehl muß zuerst mit kaltem Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig geschafft werden), wälle hierauf die Butter hinein, überschlage ihn öfters, bis er ganz mit der Butter verarbeitet ist, laß ihn alsdann $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Wälle ihn hierauf zweifingerdick aus, in Form eines großen runden Tellers, streiche ihn mit Eiergelb an, schneide mit einem spitzen Messer in der Mitte einen Kreis, doch so, daß ein dreifingerbreiter Rand bleibt; der Schnitt darf nicht auf den Boden gehen; backe ihn hierauf auf einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech im Backofen schön gelb, hebe den Deckel in der Mitte mit einem Messer heraus, daß er aber nicht zerbricht, löse das Bedeckte heraus, lege den Deckel wieder darauf und stelle ihn in die Wärme, bis kurz vor dem Anrichten. Dämpfe nun 2 gepuzte und in 4 Theile geschnittene junge Hahnen in einem

Stück Butter mit 1 gelben Rübe, 1 Büschel Petersilie, einigen Scheiben Zwiebeln, dem Saft einer Citrone, Salz, Pfeffer, Nelken, bis die Hahnen weich sind, dämpfe alsdann 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stück Butter, lösche sie mit heißer Fleischbrühe ab, schütte sie an die Hahnen, laß sie noch ein wenig mitkochen, koche alsdann 25 Stück große Krebse in Salzwasser ab, schneide die Füße davon nebst den vorderen Zacken der Scheeren, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen stehn und stelle sie auch an die Wärme. Lege hierauf die gedämpften Hahnen in den **Vol-au-vent**, legire die Sauce mit 3 Eiergelb, 3 Löffelvoll sauern Rahm ab und schütte sie darüber, lege alsdann in die Mitte der Hühner Fischklöße oder Krebsklöße (siehe Suppenklöße), lege die Krebse darum, bedeck den Deckel darauf und gib es zur Tafel.

230. Junge Tauben in einem Vol-au-vent.

Werden wie die Hahnen zubereitet, nur statt der Krebse wird eine Handvoll Morcheln zur Sauce gethan und mitgekocht.

231. Brieslein in einem Vol-au-vent.

Die Brieslein werden zuerst in warmes Wasser gelegt, daß man das Häutige davon lösen kann; im Uebrigen wird verfahren wie bei den jungen Tauben.

232. Junge Tauben gedämpft.

Nachdem die Tauben gepüzt, in 4 Theile geschnitten und gewaschen sind, werden sie mit einem Stück Butter, Selleriewurzel, Petersilienwurzel, gelben Rüben, 1 Zwiebel, Salz, Nelken, Muskatnuß und Pfeffer, auf's Feuer gestellt, 1 Glas Wein daran geschüttet, zugedeckt und mit Fleischbrühe weichgedämpft; legire beim Anrichten

die Sauce mit Eiergellb, sauerem Rahm und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone.

233. Tauben in brauner Morcheln-Sauce.

Man kann die Tauben einige Tage in Essig legen, schneidet sie alsdann in 4 Theile, läßt ein Stück Butter heiß werden, legt die Tauben hinein, nebst Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Gewürz, schüttet 1 Glas Wein daran und etwas Essig von der Beize, läßt sie weich dämpfen, brennt alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, löscht sie mit Fleischbrühe ab, schüttet sie an die Tauben nebst einer Handvoll Morcheln und Jus, läßt dies Alles recht kochen und richtet es an.

234. Enten mit Gurken.

Wenn die Enten gepuzt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie schön aufgehäumt, binde sie mit Speck auf der Brust zu, lege sie in ein Casserol, thue Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Thymian, Pfeffer, Salz, Nelken und etwas Fleischbrühe daran, lasse sie dämpfen, schütte immer etwas Fleischbrühe oder Jus daran, bis sie weich sind. Mache solgendes Gurken-Fricassée: Schäle 4 Gurken, schneide sie in 4 Theile, mache das Mark heraus, koche sie in Salzwasser ab, dämpfe sie in Butter und feiner Petersilie, streue 1 Löffelvoll Mehl daran, schütte Fleischbrühe dazu, lasse sie weichdämpfen, richte sie mit sauerem Rahm und Eiergellb auf die Platte, ziehe den Faden aus den Enten, salze sie darauf und gib sie zur Tafel. Man kann sie auch auf Mangoldstiele setzen. (Siehe bei den Gemüsen Mangoldstiele.)

235. Gans-Pfeffer.

Die Flügel, der Kragen, die abgeschälten Füße, der

Magen, das Herz, dies Alles wird in Salzwasser weichgekocht, alsdann werden 2 Kochlöffelvoll Mehl braun geröstet, mit der Brühe, worin Ersteres gekocht wurde, abgelöscht, thue Gewürz, Salz und Essig daran und lasse die Sauce kochen, thue den Pfeffer dazu und lasse ihn mitkochen; beim Anrichten rühre Gänseblut hinein, feihe die Sauce durch und richte sie darüber an.

236. Eingemachtes Kalbfleisch.

Es wird gewöhnlich von der Brust oder den Rippen genommen, in kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser hingestellt; wenn es Blasen hat, nimm es heraus und lege es in kaltes Wasser. Mache alsdann folgende Sauce: dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, thue feingehackte Zwiebeln und Petersilie dazu, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue 1 Schoppen Wein nebst dem Saft einer halben Citrone, Nelken, Pfeffer und Salz daran, lege das Fleisch hinein, lasse es eine Stunde kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eiergelb und 3 Löffelvoll saurem Rahm ab.

237. Kalbszunge.

10 bis 12 Kalbszungen werden in Wasser abgekocht, bis die Haut sich gut loslösen läßt, schneide einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, etwas Schinken, ganzes Gewürz, Thymian, 1 Lorbeerblatt, dämpfe dies Alles in einem Stück Butter einige Minuten, lege die Zungen hinein, thue 1 Schöpfloffelvoll Fleischbrühe daran und laß die Zungen weich kochen; nimm die Zungen heraus, schneide sie der Länge nach auseinander, röste hierauf 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit einer Zwiebel und Petersilie ab, schütte 1 Glasvoll Wein und 1 Glasvoll Jus daran nebst Pfeffer und Salz, laß die Sauce 1 Stunde kochen und schütte sie über die Zungen.

238. Kalbsohren mit Champignon.

Der obere Lappen der Ohren wird abgeschnitten, doch so, daß sie eine hübsche Form behalten, dann werden sie aus mehreren Wassern gewaschen und in Salzwasser recht weich gekocht, alsdann auf die Platte gerichtet; dämpfe hierauf 2 Handvoll gepuzte Champignons mit einem Stück Butter, nebst 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit 1 Glas Wein und Fleischbrühe ab, laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab und richte sie über die Ohren an.

239. Kalbskopf mit der Haut gebrüht.

Es wird ein Kalbskopf in halb Wasser, halb Wein und Essig, bis es darüber geht, gethan, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, etwas Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfund Nierensett, Thymian, Nelken, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, auf's Feuer gestellt; man lasse ihn weichkochen, lege ihn auf die Platte, mache einen Kreuzschnitt über den Hirnkasten und gib folgende Sauce darüber: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, lösche es mit 1 Glas Essig von dem Sutt des Kalbskopfs ab, rühre 6 Eiergelb nebst einer Handvoll feinen Kapern hinein, mit etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen, und schütte sie darüber.

240. Kalbskopf mit der Haut in rothem Wein gebrüht.

Der Kalbskopf wird ausgebeint, bis auf das Hirn, doch darf man die Haut nicht zerreißen, nähe ihn mit der Packnadel unten wieder zu, stelle ihn alsdann mit 2 Bouteillen rothen Wein, 2 bis 3 Schoppen Jus, Zwie-

beln, Petersilienwurzel, Selleriewurzel, gelben Rüben, 1 Handvoll gewaschenen Morcheln, ebensoviel gereinigten geschnittenen Trüffeln, Nelken, 1 Stück geschnittenem Schinken, Pfeffer, Thymian und Salz auf's Feuer, lasse den Kopf darin weich kochen, koche nun 10 bis 12 Stück große Krebsen in Salzwasser ab, schneide die Füße und die vordern Spitzen der Scheeren ab, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen bleiben, setze den Kopf auf die Platte, garnire sie mit den Trüffeln, Champignons, Krebsen und Gobiveau-Klößen (siehe Suppen-Klöße), schütte die Sauce, worin der Kopf gekocht wurde, darüber.

241. Abgezogener Kalbskopf.

Derselbe wird gespalten, gewässert, das Hirn herausgenommen, der Kopf in Salzwasser mit verschiedenen Kräutern weich gekocht, das Hirn mit Citronensaft, Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz gekocht. Nimm den Kopf heraus, lege die Hirnschale bei Seite, schäle die Zunge und schneide sie in 2 Theile, kehre Kopf und Zunge in Butter, feiner Petersilie, Pfeffer und Salz, auch in geriebenem Brod um und lege es auf einen mit Butter bestrichenen Rost, wenn der Kalbskopf und die Zunge gelb ist, wird das Hirn in die Schale gefüllt und hinein gethan, der Kopf auf die Platte gelegt, die Zunge oben herüber in's Fleisch gesteckt, röste Weißbrod in Butter gelb und schütte es darüber.

242. Kalbshirn.

Nimm 3 Kalbshirn, schütte kaltes Wasser daran, stelle sie an das Feuer, daß sie sich gut häuten lassen; dämpfe alsdann feine Zwiebeln und Petersilie nebst einem Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte ein Glas Wein, den Saft einer Citrone, nebst Gewürz und Salz daran, lege

das Hirn hinein, laß es mitkochen, richte es an und le-
gire die Sauce mit 3 Eiergelb und 2 Löffelvoll sauerm
Rahm ab. Man kann auch eine Handvoll gewaschene
Morcheln dazu thun.

243. Kalbshirn mit schwarzer Butter.

Nachdem das Hirn gehäutet ist, kochte es in 1 Glas
Essig, 1 Glas Fleischbrühe, Zwiebeln, Petersilie, Citro-
nenscheiben, Pfeffer und Salz; wenn es eine Viertel-
stunde gekocht hat, richte es auf die Platte, lasse Butter
recht heiß werden, thue geriebenes Brod hinein, wenn
es gelb ist, schütte es darüber.

244. Kalbsfüße in einer braunen Sauce.

Nachdem die Füße in der Fleischbrühe abgekocht sind,
werden die Beine herausgenommen, in Ei und Brod
umgekehrt und in Schmalz gebacken; mache alsdann
folgende Sauce: Es werden 2 Kochlöffelvoll Mehl ge-
röstet, mit feiner Zwiebel und Petersilie abgelöscht, wenn
die Zwiebeln gelb sind, schütte 1 Glas Wein, den Saft
einer Citrone, etwas Estragon, Pfeffer und Salz dar-
an und wenn die Sauce nicht sauer genug ist, auch et-
was Essig, verdünne sie mit Jus oder Fleischbrühe, lasse
sie eine Stunde kochen und schütte die Sauce über die
Kalbsfüße.

245. Kalbsfüße in weißer Sauce.

Sie werden wie die obigen gebacken; mache folgende
weiße Sauce daran: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in
4 Loth Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue etwas
feine Petersilie, den Saft einer Citrone, etwas Muskat-
nuß und Salz hinein; wenn die Sauce gekocht hat,
rühre 3 bis 4 Eiergelb dazu und richte sie über die
Kalbsfüße an.

246. Kalbs-Gekröse.

Nachdem das Gekröse aus mehreren Wassern gewaschen ist, wird es mit kaltem Wasser und Salz hingestellt und 3 Stunden darin gekocht; nimm es heraus, schneide es in kleine Stücke und mache obige weiße Sauce (siehe Kalbsfuß) dazu, lege das Gekröse hinein, lasse es mitkochen und legire die Sauce mit 3 Eigelb ab.

247. Kalbs-Brieslein.

Legre die Brieslein in warmes Wasser und mache das Häutige davon, lege sie alsdann in eine Butterauce (siehe oben Kalbsfüße), schütte noch $\frac{1}{2}$ Glas Wein daran, lasse sie weich kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eigelb ab.

248. Gedämpfte Kalbsleber.

Die Leber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, lasse alsdann in einem breiten Geschirr ein Stück Rindschmalz heiß werden, thue eine Handvoll fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie daran, lege die geschnittene Leber hinein, streue eine Handvoll Mehl darauf, lasse es Alles miteinander dämpfen, bis die Zwiebeln gelb sind, schütte alsdann Fleischbrühe, ein Glas Essig, Nelken, Pfeffer, Salz, den Saft einer halben Citrone daran, lasse sie eine Viertelstunde kochen und richte sie an.

249. Gespickte Kalbsleber.

Eine große Kalbsleber wird mit Speck gespickt, lasse alsdann ein Stück Butter heiß werden, lege die Leber hinein, nebst Zwiebel und gelben Rüben, etwas feiner Petersilie, Nelken, Lorbeerblatt, Thymian und Salz, und eine Flasche Wein, decke einen Kohlendekel darauf,

überschütte öfters die Leber mit der untern Sauce, lasse die Leber eine Stunde kochen, bis sie von Oben Farbe bekommt, mache folgende Sauce darüber: Rösse 2 Löffelvoll Mehl, dämpfe einen Löffelvoll Charlotten darin, schütte 3 Trinkgläservoll von der Brühe daran, worin die Leber gekocht wurde, thue Pfeffer und Salz daran und richte sie über die Leber an.

250. Kalbsherzen in brauner Sauce.

Koche 2 Kalbsherzen in Salzwasser weich, mache die vorhergehende Sauce daran, statt der Brühe schütte ein Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe daran.

251. Lungen-Mus.

Die Lunge wird gekocht, alsdann fein gehackt, dämpfe feine Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, thue die gehackte Lunge hinein, nebst dem Saft einer Citrone, lasse es einige Minuten dämpfen, lösche es mit Fleischbrühe ab, lasse es kochen, rühre einiges Eiergelb hinein, lasse es dick werden, aber nicht kochen, und richte es an.

252. Kalbs-Roulade.

Schneide vom Schlägel dünne Batten und klopf sie, dämpfe alsdann einige Zwiebeln und fein gehackte Petersilie in einem großen Stück Butter, bestreiche das Kalbfleisch damit, streue feines Weißbrod darauf, rolle die langen Stückchen Fleisch, binde sie mit Bindfaden zu, zerlasse ein Stück Butter, schneide Zwiebeln und gelbe Rüben hinein, lege die Rouladen hinein, schütte Fleischbrühe daran, lasse es eine Stunde dämpfen, beim Anrichten rühre einige Eiergelb und den Saft einer Citrone daran.

253. Kalbfleisch = Ragout.

Vom Schlägel werden dünne Batten geschnitten, geklopft und gespickt; lasse in einem breiten Geschirr Butter heiß werden, lege die Stücke hinein, laß sie auf beiden Seiten gelb werden, schütte das Fett davon ab, schütte Wein und Fleischbrühe daran und lasse es langsam kochen. Reibe hierauf 1 Milchbrod, hacke 2 Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch, 4 Sardellen, ein Stückchen Schinken recht klein, lasse alsdann ein Stück Butter vergehen, röste 1 Löffelvoll Mehl darin, thue das Gehackte hinein, nebst einer Handvoll verwallter Morcheln oder Trüffeln, schütte dies Alles an das Ragout, nebst Muskatnuß, Nelken und Pfeffer, wenn es noch einige Zeit mitgekocht hat, richte es an und belege es mit geschnittenen Pistazien.

254. Granat von Kalbfleisch.

Hacke 2 Pfund Kalbfleisch von der Schale, ohne Haut und Bein, nebst einem Pfund Nierenfett ohne Haut recht fein, dämpfe alsdann feine Petersilie und Charlotten in einem Stück Butter, rühre einen eingeweichten und wieder ausgedrückten Beck darunter, lasse ihn recht zart dämpfen, rühre alsdann 4 Eier, 1 Eigröß Butter, Salz und Muskatnuß recht dick auf dem Feuer, menge sie unter den Beck, alsdann unter das Fleisch, stoße dies Alles recht zart in einem Mörser. Koche alsdann 4 Kalbsbrieslein in Wasser, bis sich das Häutige davon losbringen läßt, schneide sie alsdann in dünne Blättchen und dämpfe sie in Butter und feiner Petersilie, thue eine Handvoll gepuzte Champignons, 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, wenn dies miteinander gedämpft hat, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz daran und laß es eine Viertelstunde langsam kochen, daß es dick wird, rühre alsdann 4 Eiergelb nebst dem Saft einer Citrone daran und lasse es erkalten, lege

hierauf eine mit Butter bestrichene Form mit dünnen Speckbatten aus, fülle von der gestoßener Kalbfleischmasse hinein, doch lasse in der Mitte 2 fingerhoch vom Boden eine Oeffnung, fülle die Brieslein hinein, bedecke es mit der übrigen Fars, bis die Form ganz fest eingedrückt und voll ist, belege es oben mit Speckbatten, stelle es hierauf in einen heißen Ofen 2 Stunden, laß es backen, bis es von Oben schön gelbbraun ist, nimm es alsdann aus dem Ofen, löse es auf den Seiten mit dem Messer, stürze es auf die Platte und mache folgende Sauce darüber: Dämpfe eine Handvoll Charlotten in einem Stück Butter und ein wenig Mehl, schütte $\frac{1}{2}$ Glas Essig, 1 Schoppen Jus nebst Pfeffer und Salz daran, laß es zur Hälfte einkochen und schütte es über den Granat.

255. Gedämpfte Kalbsrippen.

Schneide die obere dicke Haut oder den Abdecker von den Rippen ab, dann schneide, so viel es lange Beinchen hat, in gleicher Dicke Rippen davon, streife von den Knochen das Häutige ab, klopfle mit einem Holz jedes Stück, damit es mürbe und dünn wird, zerlasse alsdann in einem breiten Geschir ein Stück Butter, lasse feine Petersilie und Charlotten darin dämpfen, lege die Rippen in schöner Form hinein, streue einen Kochlöffelvoll Mehl darüber, nebst Salz, Pfeffer und Nelken; wenn die Zwiebeln gelb werden, schütte ein Glas Wein und den Saft einer Citrone daran, lasse es langsam dämpfen, schütte hierauf etwas Jus daran, damit die Sauce bräunlich wird; nachdem sie eine Stunde gedämpft hat, richte sie schön auf die Platte an, verdünne die Sauce mit Fleischbrühe und schütte sie darüber.

256. Kalbsrippen mit Gurkensauce.

Die Rippen werden wie die vorangehenden zubereitet, nur bleibt die Sauce zurück und die Rippen werden auf Gurken gesetzt. (Siehe Gemüse: Gurken.)

257. Kalbfleisch-Ragout mit Spargeln.

Vom Schlägel werden fingerdicke Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft und gespickt; lasse ein Stück Butter vergehen, thue Zwiebeln, Nelken, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln daran, lasse es dämpfen, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, lasse es weich dämpfen. Von den Spargeln werden die Köpfe abgeschnitten und in Salzwasser gekocht, lasse alsdann ein Stück Butter vergehen, dämpfe einen Kochlöffelvoll Mehl darin, lösche es mit Fleischbrühe und Spargelbrühe ab, lege die Köpfe der Spargeln hinein, lasse sie mitkochen, legire die Sauce mit einigen Eiergelb ab, richte sie auf die Platte, lasse die Sauce am Ragout recht einkochen, lehre das Fleisch darin um, lege sie auf die Spargeln und gib es zur Tafel.

258. Fleischvögel mit Morcheln-Sauce.

Wie bei vorstehender Nummer schneidet und dämpft man Stückchen gespicktes Kalbfleisch, schüttet $\frac{1}{2}$ Glas Essig nebst dem Saft einer Citrone daran; wenn es weich ist, mache eine Morchel-Sauce daran. (Siehe Saucen.)

259. Fleischvögel anderer Art.

Es werden vierfingerbreite Stückchen Kalbfleisch von einer halben Schale geschnitten, geklopft, an dem einen Ende zweifingerbreit gespickt, nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, 2 Schweinsnieren, hacke dies recht fein, dämpfe einen

halben Beck, der zuvor eingeweicht und wieder ausgedrückt ist, in Butter, feiner Petersilie und Zwiebeln, rühre auf dem Feuer 2 Eier daran, daß es dick wird, menge das Gehackte darunter, laß es erkalten, rühre 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß daran, bestreiche das Fleisch damit, rolle es so zusammen, daß das Gespickte nach Außen kömmt, binde es mit Fäden zu, lasse in einem breiten Geschirr Butter vergehen, lege die gerollten Stückchen hinein, lasse sie schön gelb dämpfen, schütte die Butter davon ab, thue das übrige Gehackte dazu, nebst dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, etwas Fleischbrühe, daß die Sauce dick koche, und richte an.

260. Hammelzungen in Sardellen-Sauce.

Die Zungen werden aus mehreren Wassern gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gestellt und gekocht, bis die Haut sich gut loschälen läßt, schneide sie der Länge nach durch, lege sie in die Sardellen-Sauce. (Siehe Saucen beim Rindfleisch.)

261. Hammelzungen in Kräuter-Sauce.

Die Zungen werden abgekocht wie die vorhergehenden; mache eine Kräuter-Sauce dazu. (Siehe Saucen)

262. Hammelshirn.

Wird zubereitet wie Kalbshirn. (Siehe Kalbshirn.)

263. Hammelslug eingebeißt.

Schneide den Bug in 2 Theile, lege ihn 3 Tage in Essig, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Knoblauch, stelle alsdann Schmalz auf's Feuer, lege das Fleisch nebst

den Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Nelken, gelben Rüben und einem Krüstchen Schwarzbrot hinein; wenn das Fleisch schön gelb ist, schütte Fleischbrühe daran, bis es weich ist. Rüste alsdann 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit feinen Zwiebeln ab, schütte Fleischbrühe daran, thue es an das Fleisch nebst etwas Essig von der Beize, wenn die Sauce recht gefocht hat, richte es an.

264. Hammelstrippen gedämpft.

Nachdem der Abdecker abgeschnitten ist, werden dünne Rippen, soviel es lange Beinchen hat, geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, lasse alsdann in einem breiten Geschir Butter zergehen, thue Zwiebeln und Petersilie hinein, lege die Rippen dazu, streue 1 Löffelvoll Mehl darüber, lasse Alles recht dämpfen, bis die Zwiebeln gelb werden, lösche es alsdann mit Zus oder Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone daran, nebst Muskatblüthe; soll die Sauce sauer sein, schütte etwas Wein daran; wenn es $\frac{1}{2}$ Stunde gefocht hat, richte es an.

265. Hammelstrippen in Champignons.

Nachdem die Rippen geschnitten und geklopft sind, werden sie in Zwiebeln und Petersilie umgekehrt, alsdann in verrührtem Ei und geriebenem Brod, lasse sie dann in Butter auf beiden Seiten gelb werden, richte sie im Kreis auf die Platte an und bereite die Champignons auf folgende Art: es werden 2 Händevoll gepuhte Champignons in einem Stück Butter und feiner Petersilie gedämpft, nebst 2 Kochlöffelvoll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz, Pfeffer, den Saft einer Citrone daran, laß es recht kochen, bis es dick ist, richte es in die Mitte der Cotteletten an.

266. Hammels- und Schweine-Nieren.

Sie müssen durch viele Wasser gewaschen werden, damit das Sandige davonkömmt, laß alsdann Zwiebeln und Petersilie in Butter dämpfen, schneide hierauf die Nieren in kleine Stückchen, thue sie dazu, laß sie dämpfen, schütte ein wenig Fleischbrühe daran und laß sie weich kochen, röste alsdann 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte $\frac{1}{2}$ Glas Essig, Nelken, Pfeffer und Salz daran, auch Jus, wenn man hat, schütte die Sauce an die Nieren, laß sie recht einkochen und richte sie über die Nieren an.

267. Froschschenkel.

Die Haut zwischen den Schlägeln muß gelöst und die Schenkel von einander geschnitten werden. Dämpfe alsdann etwas feine Petersilie, einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, schütte Fleischbrühe, den Saft einer Citrone, nebst Salz und Muskatnuß daran, lege die gewaschenen Froschschenkel hinein, laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, richte sie mit 3 Eiergelb an.

268. Schnecken in Sauce.

Die Schnecken werden gewaschen, in Salzwasser gekocht; nimm sie mit einer Gabel heraus, löse die schwarze Haut, die um die ganze Schnecke geht, schneide das Spitze vorn am Kopfe ab, reibe sie mit einer Handvoll Salz ab, damit das Schleimige davon kömmt, wasche sie aus 3 bis 4 warmen Wassern und mache eine Sardellen-Sauce (siehe Rindfleisch, Saucen) und lasse sie darin kochen.

269. Gansleber mit Trüffel-Sauce.

Die Gansleber muß groß sein, damit sie fett ist,

spitze sie alsdann mit fleingeschnittenen Trüffeln, laß alsdann in einem Geschirr etwas Butter vergehen, lege ein Stück Speck auf den Boden, lege die Leber hinein nebst etwas Schinken, Nelken, Salz, Pfeffer, Mustatnuß, dem Saft einer halben Citrone, etwas Fleischbrühe, decke einen Kohlendekel darauf und laß sie dämpfen, lege aber auf die Leber ein Papier, damit sie weiß bleibt, mache alsdann eine Trüffel-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

270. Hammelwürste oder Blunzen.

Jede Wurst muß in 4 bis 6 Stückchen geschnitten werden, dämpfe alsdann eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter, lege die Rädchen hinein, laß sie anziehen, wende sie um, schütte Milch daran, daß sie alle in der Milch liegen, laß die Milch zu einer dicken Sauce einkochen und richte es an. Zu gerösteten Kartoffeln ist es recht gut.

271. Lummel oder Beefsteak in Sardellen-Sauce.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen und die obere dicke Haut davon gemacht, schneide fingerdicke runde Stücke davon, klopfe sie flach, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, wende sie auf beiden Seiten in zerlassener Butter um, setze sie auf den Rost, mache starke Gluth darunter, laß sie auf beiden Seiten gelbe Farbe bekommen, richte sie auf die Platte, drücke Zitronensaft darauf und gib eine Sardellen-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

272. Lummel anderer Art.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen davon gemacht und gespickt, laß alsdann Butter vergehen,

lege den Lummel hinein, thue gelbe Rüben, Zwiebeln, etwas Schinken, Speck, Petersilienwurzeln, ein Stückchen Schwarzbrot, Thymian, Pfeffer, Nelken, Salz, Knoblauch und ein Glas Wein daran, decke einen Koblendeckel darauf und laß es dämpfen; schütte immer etwas Fleischbrühe daran und laß es kurz dämpfen; wenn es weich ist, röste 2 Löffelvoll Mehl braun, lösche sie mit Jus oder Fleischbrühe ab, schütte es an den Lummel, nebst dem Saft einer Citrone und etwas Essig, laß die Sauce recht kochen und richte den Lummel an.

273. Rind- oder Ochsenzunge.

Wenn die Zunge weichgekocht ist, wird sie geschält und in Sardellen- oder Kapern-Sauce gelegt. (Siehe Sauce.)

Mehl- und Eier Speisen nebst süßen Speisen.

274. Abgeschmelzte Nudeln.

Mache von 6 Eiern und 3 Händenvoll Mehl einen glatten Teig, wälle ihn in dünne Kuchen aus, lege sie auf ein reines Tuch, wenn sie getrocknet sind, schneide sie in fingerbreite Nudeln, das Abgefallene laß davon zurück, koche sie in Salzwasser einige Minuten, richte sie alsdann an und röste die zurückgelassenen Nudeln in Butter schön gelb und schütte sie darüber.