



Geflügel.

Tauben, eingemachte.

Die Tauben werden, wenn sie umgebracht sind, gebrüht, ausgenommen, sauber gepuht und in vier Stücke geschnitten. Ein wenig Mehl wird in Butter hellgelb geröstet, fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, Salz, Muskatnuß, ein wenig Wein, ein Lorbeerblatt, ein Citronenrädchen dazu gethan, die Tauben hineingelegt und kochen gelassen, bis sie weich sind. — Die Sauce wird mit Eigelb abgezogen.

Gefüllte Tauben.

Von den Tauben löst man womöglich, so lange sie noch warm sind, die Haut auf Brust und Rücken. Dann schiebt man in die gelößten Theile und in den Leib die unten angegebene Fülle. Man muß sich aber hüten, daß nicht zu viel eingefüllt wird, weil die Tauben sonst plagen. Sie werden nach dem Einfüllen zugenäht und gebraten. Beim Anrichten muß der Faden herausgezogen werden. Fülle: Die Lebern und Mägen werden mit ein wenig Petersilie und Zwiebel fein gewiegt; wer diesen Geschmack nicht liebt, kann auch nur Citronenschale mit den Lebern und Mägen haben. Zu 2 bis 3 Tauben braucht man 2 Milchbrote, in Milch oder Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Dieselben werden mit dem Gehackten in Butter gedämpft, und wenn es etwas abgekühlt ist, mit 2 Eiern, etwas Rahm, Salz und Muskatnuß angerührt.

Tauben, wilde, zu braten.

Die Tauben werden, nachdem sie umgebracht, gebrüht, gerupft und ausgenommen sind, auf der Brust fein gespickt

und über Nacht in eine Beize mit Essig, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, einigen Wachholderbeeren und einigen Zweigen Petersilie gelegt. Dann wird Butter in eine Casserolle gethan, die Taube mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst den Kräutern aus der Beize schön gebraten. Es wird etwas Fleischbrühe nachgegossen, damit sie recht saftig bleibt.

Gebratene Tauben (für Kranke).

Den Tauben dreht man den Kopf ab, wenn man sie tödten will; dann macht man sie weiter zurecht. Zum Braten von Tauben nimmt man einen glasierten Topf mit fest schließendem Deckel; man gibt sie mit wenig Salz in heiße Butter und bratet sie schön gelb; auch die Sauce darf nicht zu dunkel sein. Bratzeit 1 Stunde.

Ebenso kann junge Hühner bereiten. Am besten werden diese wie die Tauben oben auf dem Herde gebraten, sie müssen fleißig begossen und öfter gewendet werden. Junge Hühner brauchen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

Magout von Hühnern.

Zwei Hühner werden gestochen, 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt, gebrüht und rein gepunkt, ausgenommen und rein gewaschen. Dann schneidet man sie in 4 Theile, salzt sie ein, bestreut sie mit etwas Mehl, dämpft sie in Butter gelb und löscht sie mit Fleischbrühe, Wein und Citronensaft ab. Sind sie beinahe weich, so wird etwas Speck mit den Lebern fein gewiegt und noch an die Sauce geführt.

Fricassée von jungen Hühnern oder Tauben.

Man schneidet die jungen Hühner oder Tauben, nachdem sie gehörig gereinigt sind, in 4 Theile, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie eine Weile darin stehen, damit sie weiß werden, legt sie dann mit Butter in eine Casserolle, streut Salz darauf, bindet Petersilie, Basilicum, Esdragon, Zwiebel, Citronenscheiben und Thymian in ein reines Lappchen, gibt es zu den Hühnern in die Rachel, gießt Wasser hinzu (es darf jedoch nicht über die Hühner gehen) und läßt sie wohl zugedeckt kochen. Sind sie weich, so drückt man das Lappchen mit den Kräutern rein aus, rührt 3 bis 4 Eidotter mit etwas

weißem Wein und einem Kochlöffel voll Mehl an, schüttet die Hühnerbrühe unter beständigem Rühren nach und nach daran, läßt sie noch einmal anziehen und richtet sie über die Hühner an. Man garnirt die Platte mit feinen Knödeln.

Junge Hühner mit grünen Erbsen.

Die Hühner werden, wenn sie gerupft und ausgenommen sind, der Länge nach voneinander gespalten und mit Salz eingerieben. Nun läßt man ein großes Stück Butter in einer Rachel zergehen, thut klein gewiegte Petersilie dazu, legt die Hühner darauf und läßt sie gut zugedeckt eine Weile schmoren. Hierauf gibt man grüne Erbsen, welche von den Schoten befreit sind und noch sehr jung sein müssen, hinzu, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde mitschmoren, streut dann etwas Mehl darauf, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt alles noch ein paar Mal aufkochen. Die Platte wird beim Anrichten mit gebackenen Knödeln garnirt.

Junge Hühner mit Krebsfülle.

Von den Hühnern werden die Lebern und der Magen gefotten, mit Krebschwänzen und Scheeren klein gehackt und in zerlassener Krebs- oder gewöhnlicher Butter gedämpft. Ist die Masse etwas abgekühlt, so rührt man 2 bis 3 Eier, je nach der Zahl der Hühner, in Milch eingeweichtes Milchbrot, Salz und nach Belieben auch fein geschnittene Morcheln dazu.

Hühner mit Reis.

Kleine Hühner werden gereinigt, dressirt, die Brüste mit Zitronensaft gewaschen und in eine Wurzelpresse gelegt, in welcher man sie, nachdem die Brüste der Hühner mit Speckschnitten belegt und gesalzen wurden, bis zum Anrichten dünsten läßt. Indessen wäscht man Reis recht rein in frischem Wasser, kiedet ihn in Suppe, in welche man ein Stück Butter, eine ganze Zwiebel und Salz gegeben, auf einem langsamen Feuer, bis er reiblich weich ist, hierauf setzt man die Hühnerkraftbrühe darein, sowie man auch die Lebern und Magen darein gibt. Zum Serviren werden die Hühner in Stücke zerschnitten, in der Mitte einer runden Schüssel angerichtet und mit dem Reis ringsum garnirt.

Gebratene junge Hühner.

Nachdem die Hühnchen gehörig gereinigt, ausgewaschen, dressirt und nach Belieben gespickt sind, werden sie mit feinem Salz eingeieben, etwas Petersilie und Butter in den Leib gelegt, reichlich mit Butter und nach Belieben auch mit Speckscheiben belegt und schön gelb gebraten. Sie brauchen eine starke Viertelstunde zum Fertigwerden. Sie können auch mit Nachstehendem gefüllt werden: Die Leber, das fleischige des Magens und das Herz werden fein gewiegt, in einem Stückchen Butter mit gehackter Petersilie und Zwiebel gedämpft und in Milch oder Wasser eingeweichtes Weißbrot, Salz, Eier und Muskatnuß dazu geführt. Die Hühnchen dürfen aber nur sehr wenig gefüllt werden, weil sie sonst aufspringen.

Paprika-Hühner.

Junge Hühner werden halbdurch oder in Viertel zertheilt, gesalzen, mit Butter, etwas Paprika und Zwiebel 15 bis 20 Minuten gedämpft, dann saurer Rahm, auf jede Tasse etwa 2 Gramm Liebig's Fleischextract oder Rindsuppe zugefetzt und noch 5 bis 10 Minuten geschmort. Auch kann man mit Eigelb abrühren.

Junge Kaphühner ebenso, jedoch ohne Zwiebel und ohne Paprika geschmort, sind vorzüglich.

Pöckelt-Hühner.

Die Hühner werden rein gepugt, ein jedes in 4 Theile zerschnitten, eingesalzen, und beiläufig eine Viertelstunde liegen gelassen. Indessen gibt man Speck, den man in kleine Würfel schneidet, in eine Casserolle, und wenn er etwas zerlassen ist, auch Zwiebel, mittlerer Größe, fein aufgeblättert dazu, und wenn diese einige Minuten abgedünstet sind (jedoch nicht braun), werden auch gelbe Rüben, in kleine fingerlanger und dicke Stücken geschnitten, dareingegeben, die Hühner daraufgelegt und gut verschlossen drei Viertelstunden dünsten gelassen. Dann wird Kohl, von dem man die Stiele und äußeren Blätter entfernt, aufgeblättert, und nebst einigen Messerspitzen voll Paprika ebenfalls zu den Hühnern gegeben, und bis der Kohl und die Hühner weich sind, noch eine Viertelstunde dünsten gelassen. Man richtet die Hühner auf einer flachen

Schüssel, auf dem Kohl und Kräuterwerk zierlich herumgelegt und mit Nockerln garnirt, zum Serviren an.

Junge Hühner, grillirt am Roste, mit Champignons.

Man reinigt die nöthige Anzahl junger Hühner, schneidet jedes in 4 Theile, klopft und salzt sie; 6 oder 8 Stück Champignons werden rein gewaschen und auf einem Brett sammt etwas grüner Petersilie mit dem Wiegemeßer fein geschnitten, worauf man sie mit Butter nach Geschmack röstet, etwas abkühlen läßt und nun mit 3 oder 4 Eiern, je nach Bedarf, gut abschlägt, salzt, die Hühner darein eintunkt, in Semmelbröseln panirt und auf einer recht gähen Gluth am Roste auf beiden Seiten grillirt, währenddem man sie öfters mit Butter bestreift. Wenn die Hühner grillirt sind, werden sie auf einer langen Schüssel angerichtet, mit guter aufgelöster Glace untergossen und zur Tafel gegeben.

Hühner auf französische Art.

Die Hühner werden gereinigt, flammirt, mit Spagat dressirt und mit Salz in eine tiefe Casserolle gegeben, wo man auf jedes Huhn ein Speckstückchen legt und eine ganze spanische Zwiebel dazu gibt. Man schneidet nun gut gereinigte romanische Trüffeln in dünne Scheiben, bedeckt damit zwei Finger hoch die Hühner, gibt dazu die Leber und die Magen von denselben, gießt darüber einen Schöpfloßel voll guter, brauner Suppe und ebensoviel brauner Sauce, und läßt sie nun, nachdem man sie gut zugebedt hat, weich dünsten. Sobald sie weich gedünstet sind, gibt man die Zwiebel weg, tranchirt sie in schöne Theile, richtet das Trüffelragout auf einer runden Schüssel in der Mitte im Gupf an, legt die Hühner an den Seiten herum, gibt den Hühner- und Trüffelsaft darüber und bringt sie heiß zur Tafel.

Hühner mit Bea.

Man belegt eine Casserolle mit 3 Deka Fett, geschnittener Zwiebel, Champignons und ganzem Gewürz, gibt darauf ein gereinigtes Huhn und dünstet es zugebedt. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Suppe dazu und läßt das Huhn weich dünsten. Unterdessen werden 10 Deka Bea in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zugebedt langsam 1 Stunde gekocht. Dann nimmt man das

Huhn heraus, schneidet es in Stücke und richtet es in der Mitte einer Schüssel an. Ein Theil des Saftes wird mit der gedünsteten Zea durcheinander gerührt und das Huhn damit garnirt.

Kalte Hühner mit Salat auf französische Art.

Man reinigt schöne junge Hühner, flammirt sie, dressirt die Füße zurück, richtet sie mit Speck und Wurzeln in einer Casserolle ein, bedeckt sie mit einem fetten Papier und gibt einige Schöpflöffel voll weiße Suppe dazu, worauf man sie weich dünsten läßt. Auch kann man die Brüste mit Citronensaft betropfen, damit sie schön weiß bleiben. Wenn die Hühner weich gedünstet sind, nimmt man sie aus dem Sude heraus, läßt sie gut auskühlen, seigt den Saft davon ab, fettet ihn gut ab und macht davon eine weiße Fricassée-Sauce, welche man an der Seite des Sparherdes gut verkochen läßt, damit sie das Fett aufwirft und man es abnehmen kann (damit ja nicht ein Fett darauf bleibt), worauf man sie halbdick einkocht und durch ein Haartuch in einen Weidling seigt. Den Weidling mit der Sauce gibt man sogleich auf das Eis, gibt unter beständigem Rühren zerlassenes Aspid darein, macht sie angenehm säuerlich mit Citronensaft und gibt zuletzt, wenn sie zu stocken beginnt, einige Löffeln voll Tafelöl und Muskatnußgeschmack dazu. Man tranchirt nun die Hühner, zieht ihnen die Haut ab und richtet sie auf einer runden Schüssel in einem schönen hohen Gupf an.

Dazu reinigt man Haupttellsalat, schneidet ihn je in 4 Theile auseinander, besprengt ihn mit gutem Essig, Del und Salz, siedet zur Verzierung Eier hart, welche man in Hälften schneidet, drückt diese an die gupfförmig aufgerichteten Hühner, so daß der Dotter nach auswärts kommt, gibt zwischen je zwei Eihälften ein Stück Salat, an den Rand der Schüssel gehacktes Aspid und bedeckt nun die Hühner mit der gesulzten Sauce, welche man mit einem Messer gleich streicht und sofort zur Tafel servirt.

Kapaun mit Nudeln.

Der Kapaun wird gereinigt, dressirt und mit einem Stück Vorberblatt, Ruttelkraut und einer ganzen spanischen Zwiebel in eine Wurzelpresse gegeben, nachdem man noch

früher die Brust mit Citronensaft gut abgerieben und mit Speckschwarten belegt hat, und darin auf einem langsamen Feuer weich gedünstet. Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem nöthigen Mehle macht man kurze, dicke Nudeln, siedet dieselben in Salzwasser ab, röstet sie auf einem gähen Feuer in heißer Butter und gibt ihnen mit dem durch ein Tuch gepreßten, gut abgefetteten Preßsaft einen guten Geschmack. Der Kapaun wird nun in schöne Stücke geschnitten, auf einer runden Schüssel angerichtet und mit den Nudeln dicht garnirt. Den Kapaun soll man auch, bevor er heiß zur Tafel gebracht wird, mit Fricassée-Sauce begießen.

Kapaun, gebraten.

Der Kapaun wird, wenn er gestochen ist, gerupft, gewaschen und dressirt. Beim Rupfen können auch am Kopfe einige Federn stehen bleiben. Dann werden ihm ein Stück Butter, Petersilie, Zwiebel, auch sonst feine Kräuter in den Leib gelegt. Brust und Schlägel spickt man fein; hernach umbindet man den Kapaun noch mit Speckscheiben, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz und bratet ihn im Ofen mit Butter. Er muß fleißig mit Fett begossen werden und braucht je nach Alter und Größe $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden zum Fertigwerden. Eine halbe Stunde vor dem Gutwerden muß der Speck entfernt werden.

Auerhahn.

Der Auerhahn wird nur bis zum Hals gerupft und der Kopf abgehauen oder sorgfältig mit Papier umbunden und so aufbewahrt, daß keine Fliegen daran kommen. Der Auerhahn wird rein ausgewaschen, gut geklopft und mit Salz, Pfeffer, Nelken, zerdrückten Wachholderbeeren und gewiegten feinen Kräutern eingerieben. Sodann belegt man ihn mit Citronenscheiben und übergießt ihn mit kochendem Essig. Er bleibt 3 bis 4 Tage in dieser Beize, währenddem sollte der Essig jeden Tag wieder siedend gemacht und an den Auerhahn gegossen werden. Zum Braten wird er dicht gespickt, mit Speckscheiben belegt und mit einem weißen, mit Butter bestrichenen Papier umbunden. Er wird mit einem Viertelliter Beize, Fleischbrühe, viel Butter, Citronenscheiben, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Wachholderbeeren und einem Lorbeerblatt in

die Bratpfanne gegeben, gut zugedeckt und fleißig begossen. Im Ofen gebraten, bleibt er natürlich unbedeckt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier entfernt, daß er Farbe bekommt. Zum Serviren wird der Kopf mittelst eines spitzigen Hölzchens auf den Leib gesteckt, oder ist er nicht abgeschnitten, nur aufgebunden, und in beiden Fällen mit einer zierlichen Halskrause von Papier geziert. Es ist nicht rathsam, einen zu alten Auerhahn zu braten, da er nie recht weich würde.

Enten zu braten.

Die Ente wird gerupft, gehörig gereinigt und ausgenommen, inwendig und außen mit Salz eingerieben und reichlich mit Butter in einer Bratpfanne zugesetzt. Die Ente wird nun schön gelb und weich gebraten, dabei muß sie aber gut zugedeckt und nur immer mit wenig kochendem Wasser abgelöscht werden, damit sie nicht siede.

Gebratene junge Enten, mit Kartoffeln und Bratwürsten gefüllt.

Man reinigt drei junge Enten und bratet die Leber und den Magen derselben, sowie vier Paar gute Bratwürste, läßt beides gut auskühlen, zieht sodann von den Bratwürsten die Haut ab, indem man sie der Länge nach aufschlitzt und schneidet die Fülle derselben, sowie die Leber und den Magen fein blätterig. Man schält dazu 6 Stück rohe Kartoffeln und schneidet sie klein würflig, röstet sie auf einem jähen Feuer, indem sie einigemal aufgeschwungen werden, gibt sie dann zu den Bratwürsten, salzt und pfeffert Alles, gibt auch den Geschmack von Majoran dazu, und füllt nun die Enten damit recht gut. Die Oeffnungen werden darauf mit einem Faden zugenäht, die Enten auswendig noch gut gesalzen, und dann an einem Spieße oder in der Röhre unter fleißigem Begießen mit Butter recht reich gebraten. Man bereitet dazu einen gemischten Salat, den man am Rande der Schüssel mit harten Eiern und rothen Rüben dekorirt. Zum Serviren werden die Enten regelrecht tranchirt, die Fülle derselben auf einer langen Schüssel erhoben angerichtet, der Braten darauf gegeben, mit dem gut abgefetteten Bratensaft begossen und heiß zur Tafel gebracht. Man kann neben dem Salat auch ein gemischtes Kompot von frischen Früchten serviren.

Gans.

Wenn die Gans gerupft und zubereitet ist, wird sie mit Salz eingerieben, mit Kartoffelwürfeln, klein gewiegten Zwiebeln und Petersilie gefüllt, zugenäht, mit Wasser zugelegt, und wenn dieses eingekocht ist, in ihrem eigenen Fett schön gelb gebraten. Sie braucht 3 Stunden zum Gutwerden. Beim Anrichten muß der Faden, womit die Gans zugenäht, entfernt werden. Zur Fülle kann man auch verwenden: eingeweichte Semmeln, welche mit Eiern, der gehackten Leber, Herz und Magen, sowie mit gehackter Petersilie und Salz angerührt werden. Noch eine Art Fülle ist: Kartoffelwürfeln von gesottenen, geschälten Kartoffeln mit der fein gehackten Leber und ebenfalls fein gehackten Zwiebeln und Petersilie in ein wenig Butter gedämpft. Noch eine andere Art Fülle (norddeutsch) ist folgende: Gut gereinigte Backpflaumen werden halbweich gekocht (man kann auch statt deren Rosinen nehmen, was noch wohl-schmeckender ist), ein gleiches Quantum Apfelschnitte bereitet, beides reichlich mit gestossenem Zwieback, oder in Ermangelung dessen mit Semmelmehl vermengt, und feingestoffener Kaneel und Zucker und ein kleines Glas Rum daran gegeben. Auch Enten werden sehr wohl-schmeckend durch diese Fülle.

Gänse mit Kastanien gefüllt.

Nachdem die jungen Gänse geschlachtet, gerupft, gebrüht, rein gepuht sind, schneidet man die Flügel und Füße am ersten Gelenke und den Kopf ab, dann streift man die Halshaut zurück und schneidet den Hals auch ab. Wenn die Gans erkaltet ist, nimmt man sie aus, wäscht sie sauber aus, hängt sie 1 bis 2 Tage an einen kalten und lustigen Platz. Wenn sie gebraten wird, reibt man sie außen und innen mit Pfeffer und Salz ein und füllt sie mit folgender Fülle: Von einem Kilo Kastanien wird die braune Schale abgelöst, dann im Wasser so lange gesotten, bis man das gelbe Häutchen am besten mit einem Tuch abziehen kann; sodann werden sie in gesalzener Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter, Zucker und ein wenig Pfeffer weich gekocht, und mit der fein gewiegten Gansleber, nebst fein gewiegten Zwiebeln und Petersilie vermengt, die Gans damit gefüllt und zugenäht. Nun wird die Gans in die Casserolle gelegt und bis zur Hälfte Wasser daran gegossen, zugebedt und so 2 bis 3 Stunden

gedämpft. Hernach wird das Fett abgegossen und die Gans auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

Fasan mit gedünstetem Kraut.

Die Fasane werden gereinigt, flammirt und mit einer dünnen Schnur dressirt, dann mit Speck recht reich gespickt, gesalzen und schön gebraten.

Zur Bereitung des gedünsteten Krautes läßt man Butter, gestossenen Zucker und ein Häuptel klein geschnittene Zwiebel schön goldgelb bräunen und gibt hierauf das Kraut gleich darein, deckt es zu und dünstet es mit Aufmerksamkeit, bis es schön braun ist; dann staubt man es mit einem Löffel voll Mehl, gibt einen Schöpflöffel voll Suppe, etwas feinen Pfeffer und einen Löffel voll Weinessig dazu, richtet das Kraut als Unterlage auf einer runden Schüssel an und belegt dasselbe mit den schön tranchirten Fasanen, gießt noch den Saft der Fasane darüber und bringt die Speise heiß zur Tafel.

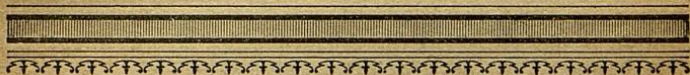
Boudain vom Indian mit Fricassée-Sauce.

Nachdem ein Indian am Spieß gebraten und wieder kalt geworden ist, werden die Brüste ausgelöst, die Haut davon abgezogen und aus dem Filet schöne Stücke geschnitten; die Abfälle und das Fleisch der Schenkeln werden fein zusammen geschnitten, dann 3 Semmeln abgerieben, in Milch geweicht, ausgedrückt und mit Butter auf einem Feuer abgerührt, hierauf mit dem fein geschnittenen Fleisch und 6 Stück abgezogenen Mandeln gut gestossen, mit 2 oder 3 Löffel voll weißer Sauce vermengt und durch ein Sieb in einen Weidling gedrückt, dann mit 8 Eidottern flaumig abgerührt, gesalzen und etwas Geschmack von Muskatnuß dareingegeben. Dann schlägt man von den 8 Eiweiß einen festen Schnee und mengt ihn leicht darunter, worauf man die Hälfte von der Masse auf eine schöne flache Schüssel im Gupf und die Filets in der Rundung herum anrichtet. Die andere Hälfte der Masse wird im Gupf flaumig wie eine Brioche dressirt, wozu man einen 4 Finger breiten Streifen Papier mit Butter bestreicht und die Masse damit umfaßt, damit sie schön in Form bleibt, wozu man noch das Papier mit einem Faden binden kann. Den oberen Theil bestreicht man etwas mit abgeschlagenen Eiern und läßt es vor dem Anrichten eine Stunde lang in einer Röhre schön backen.

Die Knochen des Indians werden zerschlagen, mit weißer Suppe gut ausgekocht, rein abgeseiht und davon eine weiße Fricassée-Sauce bereitet. Wenn der Boudain schön gelblich gebacken ist, nimmt man das Papier weg und gibt ihn mit der in einer Saucière angerichteten Sauce schnell zur Tafel.

Froschschenkel, gebackene.

Wenn die Froschschenkel gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie mit Pfeffer und Salz bestreut, zuerst in Mehl, dann in verflöppertem Ei, dann wieder in Mehl umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebacken und mit Citronenscheiben und einigen Blättern Petersilie belegt.



Wildpret.

Kehziemer.

Der Kehziemer wird gehäutelt, gespißt und gebeizt, dann wird er mit Pfeffer und Salz eingerieben. In eine Bratpfanne thut man ein großes Stück Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, einige Citronenscheiben, einen Schöpfloß voll Fleischbrühe und etwas von der Beize. Kommt der Braten in den Backofen, so muß er mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt werden und so wird er unter öfterem Uebergießen mit der eigenen Sauce 2 Stunden gebraten. Die Sauce wird vor dem Anrichten mit saurem Rahm abgezogen.

Eskalops vom Reh mit Trüffeln im Faschreif.

Man häutet einen Reh Rücken gut ab, löset die Filets der Länge nach von den Beinen weg, schneidet aus dem ganzen Fleisch schräge, halbfingerdicke Stücke, klopft sie mit einem Coteletmesser breit und panirt sie eskalopsförmig rund, salzt sie, tunkt jedes in frische Butter und legt sie dicht nebeneinander auf eine flache Sautés-Casserolle. Man schält dazu romanische Trüffeln, schneidet sie feinblättrig, legt sie auf die