

Assietten und Einschleispeisen.

Salmi von Rebhühnern au chasseur.

(Perdreaux en salmis au chasseur.)

3—4 Stück gut gepuzte gereinigte Rebhühner werden mit Speck umwickelt, halb gar gebraten, dann in Viertel zerlegt, die Haut und Sehnen entfernt, in einer Casserole mit $\frac{1}{2}$ Liter Madeira, $\frac{1}{8}$ Liter feines Del übergossen, der Saft einer Citrone daran geträufelt. 10 Stück in Madeira gedämpfte Trüffel mit ihrem Sud, etwas abgeriebene Citronenschalen, 1 Prise Pfeffer und Salz hinzugefügt, langsam über schwachem Feuer erhitzt, einige Male aufgekocht und mit der Sauce auf erwärmter Schüssel angerichtet,

Rings um das Salmi legt man kleine Farce-Pastetchen.

Fleisch-Becherl.

1 Kilogramm gutes mageres Rindfleisch wird mit Speckscheiben, Salz, Wurzelwerk, Zwiebel und Fleischbrühe weich gedünstet, dann mit 4 in Milch geweichten Semmeln, 10 Defa geschälte Pistazien gehackt, $\frac{1}{8}$ Kilogramm Butter, 6 Eierdotter gut verrührt, mit der gehackten Masse verrührt, Muskatnuß, der Saft und die fein gehackten Schalen einer Limonie beigemengt.

Kleine becherartige Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbrösel bestreut, die Masse eingefüllt.

Die Formen stellt man in eine Pfanne und backt sie eine halbe Stunde, stürzt sie dann auf eine Schüssel und gibt sie mit Champignon-Sauce zu Tische.

Schöpfen-Cotelettes mit Petersilie.

(Cotelettes de mouton au persil.)

Cotelettes werden geklopft, gesalzen, in eine Casserole gelegt, in welcher man früher etwas Mehl in Butter rösten ließ, dazu einige Speckscheiben, eine ganze mit 4 Gewürznelken gespickte Zwiebel, in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, etwas fein gehackte grüne Petersilie, mit Rindsuppe begossen und weich gedünstet.

Beim Anrichten wird der Saft über die Cotelettes geseiht.

Fleisch-Rouladen mit Reis. (Roulades au matelot.)

Schnitze von Rindfleisch werden gut geklopft, mit angelaufener Zwiebel bestrichen und ein Löffel voll rohen Reis darauf gegeben, zusammengerollt, an den Enden mit Hölzchen zusammengesteckt und gebraten; wenn sie Farbe haben, wird Rindsuppe darauf gegossen, damit der Reis anschwillt, und dann läßt man sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten.

Henne mit Fricassé-Sauce. (Fricassé de Poulets.)

8 Ecks Butter werden mit 2 Löffel Mehl geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischsuppe verkocht, etwas Citronenschale, 1 Glas Weißwein, einige fein gehackte Sardellen und der Saft von 1 Limonie dazugegeben. Die Henne wird weich gekocht, zertheilt, in der Sauce allgedünstet und schließlich die Sauce mit 2 Eierdottern legirt.

Rebhühner mit Trüffeln. (Piedreaux aux truffes.)

Man spickt die Rebhühner sehr dicht; bratet diese sehr sorgsam, daß sie weich, saftig sind und eine schöne goldgelbe Farbe haben.

Dann nimmt man sie aus der Bratpfanne und stellt sie warm.

Speckschnitten, welche man in die Bratpfanne eingelegt hat, so wie den Bratensaft läßt man nun in einer kleinen Casserole recht braun eindünsten, staubt etwas Mehl daran und gießt gute Rindsuppe nach, so daß eine kurze pikante Sauce daraus wird.

Die getrockneten Trüffeln hat man indessen in lauwarmes Wasser gegeben, geschält, dann mit einem großen Stück Butter weich gedünstet und reichlich Rahm nachgegossen.

Die Rebhühner werden nun tranchirt, die Sauce darüber gegeben und mit den Trüffeln garnirt.

Gespickte Leber. (Foie braisé à la crème.)

Lasse die kälberne Leber $\frac{1}{2}$ Stunde in Milch liegen, spicke sie dann und gib sie $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten mit einem nußgroßen Stück Butter in die Röhre. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten übergieße sie mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter sauern Rahm, und unmittelbar vor dem Anrichten salze sie.

Leber à la mode.

Spicke die Leber und lasse sie in einer gut zugedeckten Casserole, in welche du ein paar Eßlöffel voll Essig gegeben, bei einem sehr gelinden Feuer 4 Stunden dünsten. Ist die Sauce zu kurz, so gieße ein wenig Zus dazu.

Gedünstete Gansleber. (Foie-gras braisé.)

Kurz vor dem Anrichten gibt man in eine Casserole Butter, blattlicht geschnittene Zwiebel, dann legt man die Leber hinein, die man mit Gewürz bestreut, deckt die Casserole gut zu und dünstet die Leber bei starkem Feuer, recht gäh. Zuletzt säuert man sie mit Limoniesaft und gibt sie mit gedünsteten Champignons oder Trüffeln zu Tisch.

Kälberne Vögel.

Man schneidet zweifingerbreite Schnitzeln, klopft sie auf einer Seite, füllt sie mit Fajsch, bindet sie mit Spagat dütenförmig, gibt

gute Suppe darauf und läßt sie dünsten, bis sie weich sind. Endlich macht man eine gute Buttersauce darüber. Die Fajsch bereitet man von den Abschnitzeln der Schnitzeln, etwas Rindsmark, in Milch ge-weichter Semmel, Chalotten, grüner Petersilie und etwas Salz.

Fajschwürste aus Fisch. (Boudins de poissons.)

Löse das Fleisch eines Fisches von den Gräten und schneide es nebst 2 harten Eiern, einigen Sardellen und Chalotten fein zu-sammen, lasse Semmelbrösel in Butter anlaufen, gib den Fajsch hinein, salze und pfeffere ihn und lasse ihn mit etwas Erbsensuppe verkochen. Schneide aus Oblaten viereckige Stückchen, beneze sie mit Wasser und forme Würstchen daraus, indem du die Fajsch als Fülle ver-wendest. Die Würstchen werden in zerflopfen Eiern gewälzt, in Semmelbrösel gewälzt und schön jemmelfarb aus dem Schmalz gebacken.

Zunge in Sardellensauce.

Man siedet eine Ochsenzunge mit Wasser, Essig, Salz und Wurzelwerk, bis sie weich ist. Die Sauce wird auf folgende Weise gemacht: man läßt Butter heiß werden, gibt Mehl, fein geschnittene Sardellen, Zwiebel und grüne Petersilie hinein, gießt es mit guter Suppe auf und gibt es, nachdem es verkocht ist, über die Zunge.

Fajshirte Zunge.

Nachdem die Zunge gesotten und die weiße Haut abgezogen ist, schneidet man sie 3- oder 4-mal der Länge nach durch, doch so, daß sie an beiden Enden bei einander bleibt, nimmt gute Kalbsfajsch, mit einem Ei und ein wenig sauerm Rahm vermischt und streicht in jeden Schnitt fingerdick von dieser Fajsch hinein; oben bestreicht man die Zunge ebenfalls damit, gibt gewöhnliche Sardellensauce oder folgende Limoniesauce dazu und läßt sie eine halbe Stunde in der Röhre backen. Zur Limoniesauce läßt man ein Stückchen Butter oder Abschöpfette mit ein paar Löffeln voll Mehl anlaufen, bis die Einbrenn zu schäumen beginnt, sodann schüttet man Suppe daran, säuert nach Gutdünken mit Limoniesaft, gibt ganze Limonieschalen, eine Zwiebel, mit Gewürznelken gespickt, hinein, läßt es damit ver-kochen und seihet es vor dem Anrichten ab; wer die Sauce gelblich haben will, kann sie mit etwas Safran färben.

Schöpfen-Cotelettes Nr. 1. (Cotelettes de mouton.)

Das hiezu geeignete Fleisch wird fein geschnitten und mit Zwiebel und grüner Persilie — fein geschnitten — vermengt; auch etwas Pfeffer dazu gegeben. Nun formire man Cotelettes und gebe sie in eine breite, mit Zwiebel und grüner Petersilie belegte Casserole, hiezu noch etwas Abschöpfett und Suppe und lasse sie weich dünsten.

Schöpfen-Cotelettes Nr. 2. (Cotelettes de mouton.)

Man gibt in eine Casserole Speck, verschiedenes Wurzelwerk, etwas Gewürz, 3 Deciliter Essig und ebensoviel Suppe, gibt die Cotelettes hinein, läßt sie braun eingehen und weich dünsten, dann nimmt man sie heraus und staubt das Wurzelwerk mit Mehl, gießt gute Suppe daran und säuert es ein wenig, läßt es gut versieden, passirt es dann. Wenn man die Cotelettes hineinlegt, fügt man 1 Löffel voll Rahm dazu und läßt es nochmals auffiedern.

Kalbs-Cotelettes. (Cotelettes de veau.)

Schmiere eine Casserole mit Butter, lege die Cotelettes hinein, gieße Jus darauf und lasse sie dünsten, bis sie sich glaciren und weich werden, dann mache eine Buttersauce, lege sie hinein und säuere sie mit Limoniensaft.

Tauben in einer Pastete.

Man schneidet gepuzte Tauben in zwei Theile und legt sie nebst 15 Deka Speck, einem Stück Kalbfleisch, etwas Zwiebel, Basilicum und Kuttelkraut in eine Casserole und gießt Suppe und Essig zu gleichen Theilen auf, dann läßt man es dünsten, bis es weich wird, nimmt den Speck und das Kalbfleisch heraus und schneidet es nebst Kapern, Sardellen und einem in Essig geweichten Stück Brot fein zusammen und gibt die Tauben sammt dieser Fajsch in die Pastete. Den Sud, in dem die Tauben gekocht haben, läßt man eingehen, staubt etwas Mehl hinein, gießt Suppe und einen Löffel voll Rahm daran und säuert es mit Limonie. Ehe die Pastete zu Tisch gegeben wird, gießt man diese Sauce hinein.

Hühner-Pastete.

(Für den gewöhnlichen Tisch).

Man knetet von 125 Gramm Mehl, 1 Eierdotter, etwas Wasser und Rum einen ziemlich festen Teig, rollt ihn aus, legt 125 Gramm am Eis gekühlte oder im kalten Wasser recht steif gewordene Butter, die man abtrocknet und in ein flaches Stück rollt, in die Mitte des Teiges, den man über die Butter zusammenschlägt, ausrollt, wieder zusammenschlägt und ausrollt, und dies drei Mal wiederholt, sodann den Teig zum mindesten 1 Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt. Ein gutes Huhn stellt man mit heißen Wasser und den Suppenkräutern zum Kochen, läßt es sehr mürbe werden, löst das Fleisch von den Beinen und schneidet zierliche Stückchen davon. Eine Pastetenform belegt man mit feinen Speckscheiben und der Hälfte des fein ausgerollten Blätterteiges, auf welchen eine Fajschfülle von 250 Gramm feingehacktes Rindfleisch, 3 geweichte Semmeln, 3 bis 4 Eier, Gewürz nach Geschmack, welche in einem Abtrieb von eigroßem Butter recht

fein verrührt sind. Die Hälfte dieses Fasch wird auf den Blätterteig gestrichen, die Stückchen Hühner daraufgelegt, wieder Fasch, einige Löffel Sauce, dann von der zweiten Hälfte Blätterteig den Deckel, welcher mit regelmäßigen Einschnitten verziert wird, und mit Ei bestrichen. Die Pastete wird durch eine Stunde im Rohr gebacken. Die Sauce wird aus einer Buttereinbrenn, welche mit Hühnerbrühe vergossen wird, etwas Rahm, Fleisch-Extract und Limoniensaft bereitet.

Tauben mit Limonien-Sauce.

(Pigeons braisés sauce piquante.)

Die reingeputzten Tauben werden mit Butter weich gedünstet, dann auf Viertel geschnitten in eine Casserole gelegt.

Mit Butter und feinem Mehl macht man eine lichtgelbe Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, gibt den Saft von den gedünsteten Tauben hinein, würzt sie mit Muskatblüthe und Limonienschalen, gibt die Tauben hinein und läßt sie aufkochen.

Beim Anrichten gibt man den Saft einer Citrone und auf jede Taube 1 Deka Zucker in die Sauce.

Schweins-Cotelettes mit Senf. (Cotelettes de porc.)

Die geklopften, gesalzenen, mit etwas weißem Pfeffer eingeriebenen Cotelettes werden nach einer Viertelstunde mit Mehl bestäubt und auf der Platte schnell gebraten; wenn selbe Farbe haben, gießt man etwas Suppe daran; nachdem sie etwas aufgedampft, gibt man zu sechs Cotelettes einen Kaffeelöffel Essig, zwei Eßlöffel Kremserjensf, vier Eßlöffel saueren Rahm, läßt sie etwas aufkochen und servirt sie mit Rohschneiben.

Schnitzel mit Milz-Fasch.

Von Ortschwanzel kleine Schnitzeln machen, salzen und klopfen.

Dann nimmt man geschabte Rindsmilz, salzt und würzt sie, gibt Limonienschalen dazu, streicht es auf die Schnitzeln, rollt und bindet sie, dünstet sie mit Wurzelwerk und Essig, wenn sie mürbe sind, passire die Sauce ab und gebe noch etwas Rahm zum Aufkochen.

Fricandeau piquante.

Ein Kalbschlegel wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, dieselben geklopft, gespickt, rasch blanchirt und mit kaltem Wasser bespritzt, mit 15 Deka Butter die Fleischstücke gedünstet, dann wird etwas Suppe zugegossen, 6 Deka Kapern und 8 Deka reingepuzte Sardellen und etwas Limonienschale werden dazu gegeben. Ueber die Fricandeaux werden Semmelbrösel gestreut und unter Umrühren der Sauce weich gedünstet.

Wenn sie weich sind, werden sie mit Citronensaft beträufelt und mit gebackenen Erdäpfeln servirt.

Dhjenschweif.

Man gibt in eine Casserole Speck, verschiedenes Wurzelwerk, etwas Gewürz, 3 Deciliter Essig, ebensoviel Suppe und legt den zerschnittenen Dhjenschweif hinein, sodann bereitet man eine Fajsch von $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbfleisch, welches man nebst etwas Speck und Zwiebel dünsten läßt, mit Sardellen und Kapern fein zusammenschneidet und sammt dem Dhjenschweif in eine Pastete füllt.

Beschamel-Kouladen.

25 Deka Kalbfleisch werden fein gehackt und mit Petersilienwurzel, gelben Rüben, spanischen Zwiebeln, Chalotten und Gewürz gedünstet. Dann staubt man etwas Mehl daran, gießt gute Rindsuppe zu, läßt es eingehen. Dann gießt man Obers zu und läßt es eingehen, bis es wie ein dickes Rindskoch wird, und passirt es. Man schneidet ein Stück gebratenes Fleisch recht fein und rührt es nebst einem Stück Butter, 3 Dottern und 2 ganzen Eiern in das passirte Beschamel. Dann macht man von 2 Eiern und etwas Mehl Frittatflecke, streicht das Beschamel messerrückendick darauf, radelt es zweifingerbreit ab und rollt es zusammen.

Beim Passiren des Beschamels bleibt immer ein Rückstand im Sieb. Darauf wird Milch oder Suppe gegossen, 1—2 Eier hineingesprudelt und dieses in die Schüssel gegeben, in welcher die Kouladen in der Röhre gebacken und in welcher sie auch zu Tische gegeben werden.

Gefüllte Schnecken. (Escargots farcis.)

Die Schnecken werden gesotten, so lange man ein Ei weich siedet, dann herausgenommen, das Schleimige und der Schweif weggeschritten, das Uebrige mit Sardellen, Chalotten, grüner Petersilie zu einer Fajsch zerschnitten, dieselbe in Butter etwas anlaufen gelassen und in die wohlgereinigten Häuschen gefüllt und dieselben dann aus dem Schmalz gebacken. Wenn man will, kann man die gefüllten Schnecken auch einmal auffieden lassen.

Risolen. (Rissoles.)

Man macht einen mürben Teig wie der zu Schneeballen. Dann nimmt man rohes oder gebratenes Fleisch; wenn man rohes nimmt, wird es mit ein wenig Speck, Mark oder Kernfette, Chalotten, Zwiebel und Limonieschalen gedünstet, fein geschritten und mit in Butter angeläufener Semmel und etwas Suppe vermengt. Jedensfalls läßt man die Fülle erkalten. Den Teig treibt man dünn aus, macht von der Fajsch nußgroße Kugeln und legt sie in zweifingerbreiter Entfernung auf den Teig, schlägt ihn um und radelt die Risolen ab wie Schlickkraperln. Dann bäckt man sie aus dem Schmalz, be-

streicht sie mit Krebsbutter, richtet sie über einer Serviette auf und gibt ein Sträußchen gebackene Petersilie in die Mitte. Die Risolen dürfen nur kurz vor dem Anrichten gebacken werden.

Einfaches Muschel-Magout.

Reste von Kalbsbraten schneidet man zu feinen Würfeln, kocht gepflückten Karfiol oder Spargelköpfe weich, macht eine lichte, dicke Butter Sauce, welche mit dem Wasser, in welchem der Karfiol oder der Spargel gekocht, vergossen wird, mischt das Fleisch und Krebs-schweischen darunter und zieht sie mit 2 Dotter ab.

Dann füllt man die Masse in die Muschelschalen, gibt Parmesan Käse und Krebsbutter darüber und stellt die Muscheln auf eine kurze Zeit auf ein Blech und mit diesen in die Röhre.

Hasche-Pastetchen.

Von Blätterteig werden mit dem Krapsenstecher runde Scheiben ausgestochen, die Mitte mit beliebigen Hasche belegt, auch fein gewiegte, mit Petersilie und Champignon geröstete abgekochte Kalbs-lunge kann verwendet werden, um diese Fülle herum wird Eierklar gestrichen, ein zweites Blatt von Teig darauf gelegt, mit einem kleinen Krapsenstecher angebrückt, mit Ei bestrichen, schnell gebacken und gleich servirt.

Gemischte Speise.

Brösel, Hahnenkamm, Ochsen gaumen, Magen und Lebern von Hühnern und Artischofen legt man in eine Bräse, die man bereitet, wie folgt: Lege Speck in eine Casserole, gib das oben Angeführte darauf, bedecke es wieder mit Speck, gib Wurzelwerk, Basilicum, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, von jedem nur ein wenig, dann Gewürznelken, Pfefferkörner, Limonienschale und Zwiebeln dazu, dann lasse es darin gar werden und mache schließlich eine Einmachsauce oder ein Fricassée darüber.

Salmi von Schnepfen.

Zwei Schnepfen werden in Speck eingebunden und gebraten. Dann nimmt man die Flügel, die Bügel und die Bruststücke davon weg. Das Uebrige wird sammt dem Speck, einigen Gewürznelken, 2 Wachholderbeeren einer aus dem Schmalz gebackenen geschnittenen Semmel und Wurzelwerk fein zusammengestoßen. Dann läßt man es in einer Casserole sammt 3 Deciliter Wein und etwas guter Suppe einkochen, passirt es durch ein Haarsieb, richtet es dann auf einer Schüssel über den Schnepfen an und gibt selbe noch ein wenig zum Feuer.

Rebhühner können auf dieselbe Art bereitet werden.