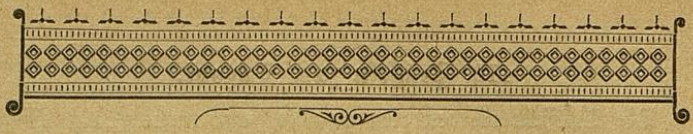

XII. Kapitel.

Zu Ragouts gehörige Bestandtheile.

407. Champignons.

Die Champignons werden, nachdem die Stengel abgeschnitten werden, in mehreren Wässern gewaschen und geschält; 7 Deciliter solcher Champignons werden in 1 Schöpflöffel Wasser mit dem Saft 1 Lemonie und 7 Deka Butter am Feuer gekocht, aus der Kasserolle in einen Topf gegeben und mit einem mit Butter bestrichenen zugeschnittenen Papier bedeckt, damit keine Luft dazu kommen kann.

408. Obergaumen zum Ragout.

Die Obergaumen werden im gesalzenen Wasser bis zum Abschälen der dünnen Haut gekocht, nach dessen Abschälen der Länge nach von einander geschnitten, der schwammige, mit Blut gefüllte Theil abgelöst, auf 2 fingerdicke längliche Stückchen geschnitten und in der Presse weich gekocht.

409. Hahnenkämme zum Ragout.

Die Kämme werden an den Spitzen ihrer Zacken, dann unten, wo sie vom Kopf abgenommen werden, etwas zugestutzt, hernach in laues Wasser gelegt, mit der Hand herumgerührt und ausgedrückt, hierauf das feine Häutchen abgeschält. Nach diesem werden sie Stück für Stück mit Salz abgerieben, in kaltes Wasser gethan und an einen warmen Ort gestellt, das Wasser oft gewechselt, bis sie weiß geworden sind, und dann in der Presse weich gekocht.

410. Trüffeln zum Ragout.

Die Trüffeln werden rein geschält, mit etwas Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thimian und einem Stückchen Knofel gewürzt, in Butter $^1/_4$ Stunde lang gedünstet, dann Stück für Stück auf eine Serviette zum Abfließen gelegt und so zum Ragout verwendet.

411. Kalbsbriesen zum Ragout.

Die Briesen werden im kalten Wasser an einen warmen Ort gestellt, damit das Wasser lau werde und das Blut nach und nach herausziehe; das Wasser wird mehrmals gewechselt. Hierauf wird es im frischen Wasser auf starker Hitze erhitzt, mit kaltem Wasser abgeschreckt, von aller Haut gereinigt, in der Presse weich gekocht und zum bestimmten Ragout verwendet.

412. Maurachen und Pilze zum Ragout.

Jede Sorte wird separat rein geputzt, in Blättchen geschnitten, auf grüner, fein gehackter Petersilie und Butter gedünstet, mit Salz und einer Prise Pfeffer gewürzt, mit Lemoniesaft gesäuert und zum Ragout verwendet.

413. Artischoken zum Ragout.

Die Artischoken werden bis zum Stengel entblättert und die grüne Schale nebst dem Stengel leicht abgeschält, das Fleisch wird in 4—6 Theile geschnitten, die Haare herausgenommen, nett zugeschnitten und langsam in der Presse gar gekocht.

414. Zu einem Fasten-Ragout.

In Fastenbrühe weich gekochte Karpfenzungen nebst weich gekochten zugeschnittenen Stücken Karpfenfleisch, ausgelöste Krebsschweife nebst Scheeren, auch ganze in Wein gekochte Krebse, Hechten-Fasch (Nr. 343), Knöderln oder Würstchen in Fastenbrühe abgekocht. In der Folge wird angezeigt, wo man alle diese Ragout-Ingredienzen verwenden kann.