

Nr. 588. **Briesragout, 2. Art.** Preis: 2 K 60 h.

Man kocht ein Kalbsbries mit Zitronensaft und Salzwasser weich, ferner rüchtet man Champignons, Erbsen, Karotten und Trüffel her und zwar alles gekocht. Nun bereitet man von 2 Eßlöffeln Mehl und 5 dkg Butter eine lichte Einmach, gießt sie mit Suppe auf, gibt Paprika, Salz, die Trüffel, Champignons, Erbsen und Karotten hinein, kocht die Sauce gut auf, mengt das blätterig geschnittene Bries, Pfeffer, Zitronenschale und $\frac{1}{8}$ l Rahm dazu, kocht es nochmals auf, legiert es mit einem Dotter und gibt das Ragout mit Bröselknödeln zu Tisch.

Nr. 589. **Hühnerragout.** Preis: 3 K 50 h.

1 Huhn wird in Suppe und Wurzelwerk weich gedünstet, hierauf abgezogen, gevierteilt und in Schnitten zerlegt. Nun dünstet man Trüffel, Zudererbsen und Champignons weich. Von 5 dkg Butter und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl bereitet man eine lichte Einmach, gießt sie mit guter Suppe auf, mengt $\frac{1}{16}$ l Madeira und 1 Eßlöffel Worscheestersauce dazu, gibt das Huhn hinein, kocht alles gut auf und gibt dann die Trüffel und Erbsen dazu. Nun rührt man 3 dkg Butter mit 3 Dottern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut ab, rüchtet das Ragout auf einer Schüssel an, mischt den Abtrieb gut darunter, bestreut es mit Champignons und legt rundherum Butterteigkräpfen.

Nr. 590. **Gemüseragout.** Preis: 2 K 90 h.

Man kocht in Salzwasser (jede Gattung für sich) $\frac{1}{8}$ l Zudererbsen, 6—8 Stückchen Spargel und 1 kleine Rose Karfiol weich. Nun dünstet man 5 Stück blätterig geschnittene Champignons und 3 Stück blätterig geschnittene kleine Karotten in 2 dkg Butter, Petersilie und Suppe weich. Hierauf bereitet man Einmachsauce Nr. 252, mischt Limoniensaft, Pfeffer, Salz und 2 Dotter dazu, vermengt sie mit dem ganzen Gemüse und rüchtet dies auf einer Schüssel an, wobei man früher bereitete Hirnwürstchen um das Ragout herumlegt.

Croquettes.

Nr. 591. **Hühnecroquettes.** Preis: 2 K 44 h.

Man dünstet ein Huhn mit 6 dkg Butter, Wurzelwerk, Zwiebel, Petersilie, Zitronenspalten, Salz, Pfeffer und Suppe oder Wasser

weich. Dann wird das Huhn zum Ausfühlen gestellt, hierauf von der Haut und den Knochen befreit und fasciiert. Nun bereitet man von 2 dkg Butter und 1 dkg Mehl eine Einmach, gießt sie mit der Hühnersuppe auf, läßt sie gut verkochen, legiert sie dann mit 2 Dottern und 2 Eßlöffeln geschlagenem Obers, kocht sie didlich ein, gibt das Fleisch dazu und stellt diese Masse zum Ausfühlen. Dann formt man höhere Laibchen, dreht sie in Ei und Bröseln ein, bäckt sie aus heißem Schmalze heraus und serviert sie mit frischem, grünem Gemüse.

Nr. 592. Wildbretcroquettes. Preis: 3 K 10 h.

30 dkg Wildbretfleisch wird in Butter rasch abgebraten sowie auch 20 dkg Gansleber. Dann werden 2 dkg Trüffeln in Wein und 6 dkg Champignons in Salzwasser mit Zitronensaft und 2 dkg Butter gedünstet. Nun bereitet man braune Sauce von 2 dkg Butter und 1 dkg Mehl, wie in Nr. 254, wiegt das Fleisch, die Trüffeln und Champignons fein, mischt dies zur Sauce, kocht es didlich ein und läßt die Masse ausfühlen. Dann formt man höhere runde Laibchen und bäckt sie aus dem Schmalze heraus. Mit Preiselbeeren oder Sagebutten-sauce wird die Speise serviert.

Nr. 593. Reiscroquettes. Preis: 3 K 15 h.

Man dünstet $\frac{1}{4}$ l Reis mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und 6 dkg Butter weich. Dann bereitet man Kalbs-Haschee wie in Nr. 527 und mischt Schinken darunter. Nun läßt man 2 dkg Butter mit 2 dkg Mehl anlaufen, gibt Petersilie, Pfeffer, Zitronenschale, Salz und 2 dkg geriebenen Parmesan hinein, gießt mit Suppe auf, legiert mit 2 Dottern und 1 Eßlöffel geschlagenem Obers, mengt den Reis dazu und läßt die Masse didlich einkochen. Nun formt man Kugeln, drückt sie platt, gibt Haschee darauf, formt sie, mit dem Haschee gefüllt, zu Laibchen, paniert sie mit Ei und Bröseln und bäckt sie hierauf aus heißem Schmalze heraus. Mit Spinat werden die Croquettes serviert.

Nr. 594. Briescroquettes. Preis: 3 K 10 h.

1 Kalbsbries wird blanschiiert, mit kaltem Wasser abgefrischt, blätterig geschnitten und in Butter leicht gedünstet, hierauf ausgefühlt. 2 dkg Trüffeln dünstet man in Wein (oder man nimmt

Konserven-Trüffeln) und 4 dkg Champignons kocht man in Salzwasser. Nun wiegt man 10 dkg gekochte Bodelzunge, das Bries, die Champignons und die Trüffeln feinzusammen. Dann bereitet man von 2 dkg Butter, 1 dkg Mehl und Petersilie eine lichte Einmach, gibt das Feingewiegte dazu, gießt mit Suppe zu einer dicklichen Sauce auf, legiert diese mit 2 Dottern und einem Eßlöffel geschlagenen Obers, kocht sie dicklich ein, formt dann Kugeln, drückt sie platt, paniert sie in Ei und Bröseln, bäckt sie aus dem heißen Schmalze und gibt sie mit grünem Salat zu Tisch.

Nr. 595. **Kalbfleischcroquettes.** Preis: 2 K 25 h.

Man faschirt 40 dkg Kalbfleisch, haßt 1 Zwiebel, Petersilie, 1 Essiggurke und 2 Stück Sardellen feinzusammen, mischt alles mit dem Fleische und würzt es mit Pfeffer und Salz. Nun bereitet man von 2 dkg Butter und 1 dkg Mehl eine Einmach, gießt sie mit Suppe auf, legiert sie mit 2 Dottern und gibt das Fleisch hinein, röstet es damit dicklich, läßt es auskühlen und formt dann Kugeln, paniert sie in Ei und Bröseln und gibt sie mit Salat oder Gemüse zu Tisch.

Nr. 596. **Schweinefleischcroquettes.** Preis: 2 K.

Diese werden auf dieselbe Weise wie vorige bereitet, nur nimmt man Schweinefleisch dazu.

Nr. 597. **Fischcroquettes.** Preis: 2 K 80 h.

50 dkg beliebiger Fisch wird ausgelöst, von den Gräten befreit, eingefalzen und mit 6 dkg Butter und Zitronensaft leicht abgebraten und fein gewiegt. Nun bereitet man wie oben eine Einmach, gibt Paprika, Worschestersauce und das Fleisch dazu, gießt das Ganze mit Suppe auf, legiert es mit 2 Dottern und 1 Eßlöffel geschlagenem Obers, läßt es dicklich werden und auskühlen, formt dann wie vorher Croquettes, paniert sie, bäckt sie aus dem heißen Schmalze heraus und serviert Sauce-Tartare dazu.

Gefüllte Croquettes.

Nr. 598. **Reiscroquettes.** Preis: 1 K 95 h.

Man dünstet Reis Nr. 514, dann treibt man 3 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt Salz dazu, füllt dies in kleine mit Wasser