

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Ragouts und Fricassees.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

## Ragouts und Fricassees.

### 63. Braunes Ragout für 16 bis 24 Personen.

1 Ochsenzunge.  
Kalbs-,  
Schweins-  
oder Lamm-  
zungen.  
Schweins-  
Ohren und  
Maul.  
Gaum und  
Untermund  
vom Ochsen.  
1 Kalbskopf.  
Leber und Ma-  
gen von  
Rücken.  
Kalbsmidder.  
Kalbsnieren.  
1 A Sauciffen.  
1 A Fleisch-  
klöße N<sup>o</sup> 78.  
1 A Castanien.  
2 Loth Cham-  
pignons.

Die Ochsenzunge, Kalbs-, Hammel- oder Schweinszungen, der Ochsgaum und Mund, Schweinsohren und Maul, Kalbskopf und Nieren, Magen und Leber von Rücken, werden mit einander in Bouillon gekocht und nach und nach, so wie ein Theil gar ist, aus der Brühe genommen. Die Zungen müssen, damit sie recht mürbe werden, wohl drei bis vier Stunden kochen. Die Kalbsmidder werden blanchirt und eine Viertelstunde in obiger Brühe gekocht. Die Sauciffen-Kette wird einige Minuten in die kochende Brühe gehalten, damit sich die Glieder theilen lassen und in einzelne Würstchen zerfallen.

Nachdem nun Alles aus der Brühe genommen und ein wenig erkaltet ist, werden die zuerst beschriebenen Sachen in Scheiben und  $1\frac{1}{2}$  Zoll lange und 1 Zoll breite Stückchen geschnitten und nebst den Sauciffen, den Fleischklößen und der Midder in der unten beschriebenen, mit Mehl klar gekochten Brühe noch fünf Minuten gekocht. Dann giebt man die mürbe gekochten, geschälten Castanien und die gekochten, in Streifen ge-

Sardellen=  
butter.

Soya.

1 Citronsfauer.

1/2 Fl. Ma=  
deira.

schnittenen Champignons dazu, schmeckt das Ragout mit Citronsfauer, Sardellenbutter, Soya, Madeira und Salz ab, richtet es an und garnirt dasselbe mit Pastetchen oder Fleurons von Blätterteig.

Wenn man Gewürze liebt, so giebt man noch etwas Muskatnuß daran.

Die braune Ragout-Sauce N<sup>o</sup> 8 wird mit dem daselbst genannten geschwigten Mehl drei Stunden lang, wie beschrieben, von einer Seite gekocht. Die Sauce wird durch das lange Kochen klar und erhält dadurch einen angenehmen, feinen Geschmack.

Anmerk. Man kann von den beschriebenen Sachen nach Belieben und Umständen Manches weglassen, denn nicht immer hat man diese Sachen bei einander.

Die Sauce zu diesem Ragout muß sehr bündig sein, man kann daher gleich von Anfang an etwas geschwigtes Mehl mehr, als angegeben, nehmen, und ist sie zu dick, so verdünnt man sie mit der Fleischbrühe, worin die obengenannten Sachen gekocht sind. Da dies Ragout kräftig ist, bedarf es wenigen Salzes, und muß man daher dasselbe nur am Ende, nach Geschmack, daran geben.

#### 64. Wild-Ragout für 16 bis 24 Personen.

1 oder 2 Vor=  
derviertel  
vom Lamm.

Jur Marinade.

8—12 gehack=  
te Zwiebeln.

1 Citronschale.

4 Lorbeer-Bl.

Ein Vorderviertel vom Lamm wird so viel als möglich von der Haut, dem Fett und den Hauptknochen befreit, in ein Tuch gelegt und mit einem hölzernen Klopfer einige Minuten geschlagen. Die Rippenknochen werden einige Male mit einem Beile eingeknickt und das Fleisch, damit es gehörig mit der Brühe bedeckt wird, in 2 bis 3 Theile geschnitten. Dann reibt man es mit den hieneben beschriebenen Ingredienzien

$\frac{1}{4}$  Loth Nel-  
 fenpfeffer.  
 einige Nelken.  
 1 Loth Wach-  
 holderbeeren.  
 4 Lth. Zucker.  
 Salz.  
 $\frac{1}{2}$  Fl. Roth-  
 wein.  
 $\frac{1}{4}$  R. Essig.

1 A Butter.  
 $\frac{3}{4}$  A Mehl.  
 2 R. schwache  
 Bouillon.  
 Fleischklöße  
 N<sup>o</sup> 75.  
 $\frac{1}{2}$  A Fleurons.

stark ein, gießt den Wein und den Essig darüber, deckt es fest zu und stellt es so 12 bis 24 Stunden zurück. Man wendet während dieser Zeit das Fleisch einige Male in der Brühe um.

Am andern Morgen nimmt man das Fleisch aus der Brühe, wäscht es jedoch nicht ab, legt es in einen Topf oder in eine Bratpfanne, in braun gemachte Butter, läßt es darin zwei bis drei Stunden recht mürbe braten und giebt von Zeit zu Zeit von der Gewürzbrühe, worin das Fleisch gelegen, ein wenig darüber.

Ist das Fleisch mürbe, so nimmt man es aus der Sauce, befreit es von allen Knochen, schneidet es in ungefähr 2 Zoll lange und 2 Zoll breite Stücke und stellt es mit etwas Sauce in einem irdenen Topfe warm zurück.

Die Knochen werden nun in den Brattopf gegeben und mit einer Kanne Bouillon wenigstens eine Stunde gekocht, so daß sich auch die Braten=Jus vom Topfe loskocht.

Während dieser Zeit hat man nun eine sehr bündige Ragout=Sauce gekocht, wozu man durch ein Haarsieb die Brühe von dem gebratenen Lammfleisch und den Knochen gießt, die dem Ganzen einen kräftigen Wildgeschmack giebt. Alsdann kocht man die Fleischklöße fünf Minuten in dieser Sauce, giebt das gehörige Salz dazu, nimmt alles Fett sorgfältig ab und legt das warm gehaltene Fleisch hinein, läßt es jedoch nicht mit einander kochen. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit Fleurons von Blätterteig.

#### 65. Hasen=Ragout für 16 bis 24 Personen.

**Bur Marinade.**

2 Tassen Essig.  
 1 Löffel Salz.  
 Gewürzkörner.

Die Sauce wird, wie unter N<sup>o</sup> 8 beschrieben, in zwei bis drei Stunden mit dem Mehl recht klar gekocht und dann die Klöße und Saucissen einige Minuten in dieser Brühe gekocht.

4 Zwiebeln.  
2 Lorbeerblät-  
ter.

2 Hasen.  
Klöße № 75.  
1 A Sauciffen.  
Fleurons oder  
Fleisch-Pastet-  
chen.  
Ragoutsauc  
№ 8.

Während dieser Zeit spickt man die Hasen, welche schon einige Stunden in der hiebei beschriebenen Marinade gelegen haben, bratet sie, wie gewöhnlich, recht saftig in Butter und Rahm eine Viertel- bis eine halbe Stunde, schlägt sie darauf mit einem Haumesser in beliebige Stücke und befreit sie so viel wie möglich von den Knochen, giebt den Fond der Hasenbraten-Sauce durch ein Sieb zum Ragout, richtet dasselbe an, legt die Stückchen Hasenbraten darauf, schmeckt dasselbe beliebig mit Zitronensauer, Sardellenbutter, Salz ab und garnirt das Ragout mit Fleurons von Blätterteig oder Fleischpastetchen.

Anmerk. Man kann zu diesem Ragout noch mehrere Sachen, als: Midder, Nieren, Castanien u. s. w. geben.

#### 66. Mocturtle-Ragout für 16 bis 24 Personen.

№ 1.

2 Kalbsköpfe.  
Schnauze, Oh-  
ren, Zunge  
und Oberbein  
v. Schwein.  
4 Lorbeerblät-  
ter.  
4 Sellerie-R.  
2 Petersilien-  
wurzeln.  
1/4 Loth Nel-  
kenpfeffer.  
einige Nelken.  
6-8 Zwiebeln.  
1/2 A rohen  
Schinken.  
1 Citronschale.  
Salz.

Die Kalbsköpfe, nachdem man sie ganz sauber mit ihrer Lederhaut gepuzt erhalten und die Zungen heraus gelöst sind, wäscht man dieselben in heißem Wasser ab, legt sie darauf eine halbe Stunde in kaltes Wasser und setzt sie nebst dem Schweinefleische und den hieneben angegebenen Ingredienzien № 1, in einem nicht zu großen Topfe zu Feuer. Jedoch giebt man nicht mehr Wasser darauf, als nothwendig ist, um Alles gehörig zu schäumen, wozu man circa 3 bis 4 Kannen rechnen kann. Dann werden die ganzen Zwiebeln und der Schinken in ein wenig Butter hellbraun gebraten und mit den Kalbsköpfen, dem Fleische und den übrigen Ingredienzien zwei bis drei Stunden gekocht. Man nimmt das Fleisch, so wie es gar ist, ein Stück nach dem andern aus der Brühe, gießt diese durch ein Haarsieb und läßt sie mit 4 bis 8 Loth in Butter geschwitztem Mehl bis zur Hälfte einkochen.

**N<sup>o</sup> 2.**

1 R. Bouillon

N<sup>o</sup> 4. $\frac{1}{4}$  R. Ma-  
deira. $\frac{1}{4}$  R. Roth-  
wein. $\frac{1}{4}$  R. Bur-  
gunder.

Fleischklöße

**N<sup>o</sup> 75.**2 Loth Cham-  
pignons. $\frac{1}{2}$  Muskat-  
nuß.

1 T. Soya.

1 Citronsaure.

Sardellen-  
butter.

Salz.

12 hartgekoch-  
te Eigelb.

Wenn die Kalbsköpfe ziemlich abgekühlt sind, schneidet man die Haut derselben der Länge nach in 1 bis 2 fingerbreite Streifen und diese dann nebst allem übrigen Fleische und der Zunge in zierliche Stücke.

Ist die Zunge oder einiges Fleisch nicht mürbe genug, so kann man dasselbe in der Brühe noch etwas nachkochen lassen, doch wird diese leicht trübe dadurch.

Den Rothwein, Burgunder und Madeira läßt man eine Viertelstunde mit der Brühe kochen. Die Klöße werden vor dem Anrichten in etwa sechs Minuten in der Brühe gar gemacht, dann giebt man alles geschnittene Fleisch dazu, schmeckt das Ragout mit dem Gewürz, Sardellenbutter, Citronensaure, Soya und Salz ab, richtet es nun an und garnirt die Schüssel mit dem einmal durchgeschnittenen Eigelb.

Anmerk. Das Ragout wird schmackhafter, wenn es gar kein Mehl erhält, kocht aber das Mehl, wie beschrieben, recht lange mit der Sauce, so schmeckt man es nicht. Wenn man Gewürze liebt, so kann man noch Cayenne-Pfeffer und spanischen Pfeffer an das Ragout geben.

**67. Hühner-Ragout für 16 bis 24 Personen.**

4—5 Hühner.

3 Lamm- oder  
Kalbszungen.Hühnerma-  
gen.

2 A Rindst.

Abfall von  
Kalbfleisch.

Kalbsmidder.

 $\frac{1}{2}$  A Schinken.

6 Zwiebeln.

Die recht jungen Hühner werden geschlachtet, gerupft, auf hellem Strohfeuer gesengt, mit Roggenmehl oder Kleie und lauwarmem Wasser recht weiß gewaschen, noch einmal in kaltem Wasser wieder abgewaschen, abgetrocknet und so 24 Stunden bis zum Gebrauch im Keller aufgehangen.

Morgens früh werden die Hühner sauber ausgezömmen, gewaschen, fünf Minuten in kaltem Wasser ausgewässert und mit einer Handvoll Salz und weichem Wasser in einem Blech- oder emaillirten Topfe

Klöße № 78.

1 Bouquet

Kräuter.

$\frac{3}{4}$  A Butter.

$\frac{1}{2}$  A Mehl.

Sardellen.

1 Citronsaure.

Muskatblüth.

Salz.

4 Eigelb.

$\frac{1}{2}$  A Fleurons.

zu Feuer gebracht, so daß die Hühner bedeckt sind und bequem geschäumt werden können. Man läßt sie zugedeckt gelinde von einer Seite kochen und giebt die gebratenen Zwiebeln und den Schinken dazu.

Die Hühner nimmt man eins nach dem andern aus der Brühe, so wie sie gar sind; zerlegt sie, größtentheils nach ihren Muskeln, in 8 bis 12 Stücke, befreit diese so viel wie möglich von ihren Knochen und zieht, wenn an einigen Stücken die Haut nicht sauber ist, dieselbe herunter. Alsdann schneidet man die Zungen und Magen in kleine Stücke, legt sie mit den Hühnern in eine Casserolle, gießt das abgelöste Suppenfett nebst etwas Bouillon darüber und hält sie bis zum weitem Gebrauche warm.

Die durchgegossene Fleischbrühe wird mit dem in Butter geschwitzten Mehl reichlich 2 bis 3 Stunden von einer Seite gekocht, bis sie klar ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man das Bouquet Kräuter eine Viertelstunde in dieser Brühe kochen, nimmt es wieder heraus, und kocht die Klöße darin. Alsdann legt man das Hühnerfleisch nebst Zungen, Magen und Midder dazu, schmeckt das Ragout mit Citronensaure, Salz, Sardellen und Muskatnuß ab, rührt das Eigelb daran und garnirt dasselbe beim Anrichten mit Fleurons von Blätterteig.

Anmerk. Man kann auch  $\frac{1}{4}$  Kanne Madeira, Burgunder oder Graves in die Brühe geben und eine Viertelstunde damit kochen lassen.

### 68. Rücken = Fricassée für 16 bis 24 Personen.

Hahnenkämme,  
Rücken-  
Leber und  
Magen.

Die Rücken werden Abends zuvor geschlachtet, gerupft und bis zum andern Morgen in den Keller gehangen. Dann sengt man sie auf hellem Strohfeuer, wäscht sie mit lauwarmem Wasser und Kleie recht sau-

Kalbszungen  
 und Nieren.  
 6—8 Rücken.  
 Kalbsmidder.  
 Klöße № 78.  
 1—2 R. Hüh-  
 ner- oder  
 Kalbfleisch-  
 Bouillon.  
 8—12 Loth  
 Mehl.  
 $\frac{1}{4}$  R. Weiß-  
 wein.  
 $\frac{1}{2}$  Citronen-  
 sauer.  
 2 Thfl. Sar-  
 dellenbutter.  
 Krebsbutter.  
 2 Loth Cham-  
 pignons.  
 Muskatblüthe.  
 Salz.  
 3 Eigelb.

ber und weiß, schneidet den Hals, die Beine und Flü-  
 gel ab, nimmt sie aus und setzt sie, nachdem diesel-  
 ben mit kaltem Wasser wieder recht sauber gewaschen  
 und einige Augenblicke in kochendem Wasser blan-  
 chirt sind, in einer verzinnten Casserolle mit etwas  
 Bouillon, Weißwein, Citronensauer und einem Stück-  
 chen Butter auf's Feuer. Man kocht sie nun leise  
 hierin gar, wozu eine gute halbe Stunde erforderlich  
 ist, schneidet sie nach ihren Muskeln in 6 bis 8 Stücke,  
 befreit sie mit einem Haumesser von den hervorstehen-  
 den Knochen und stellt sie bis zum Gebrauch in einer  
 Kanne zurück, so daß sie warm bleiben; jedoch gießt  
 man etwas von der Bouillon darauf, und legt, damit  
 sie recht heiß bleiben, einen in die Bouillon getauchten  
 Bogen Papier darüber.

Während dieser Zeit hat man Hühner- oder Kalb-  
 fleisch-Bouillon und in Ermangelung derselben die  
 Bouillon № 4 mit dem geschwizten Mehl einige  
 Stunden klar gekocht. Nun giebt man die Klöße, das  
 Midder, die Champignons und die oben angegebenen  
 schon gekochten und geschnittenen Sachen mit den  
 Rücken und der zurückgebliebenen Brühe, worin die  
 Rücken gar gemacht sind, dazu, schmeckt das Fricassée  
 mit der Sardellenbutter, Muskatblüthe und dem gehö-  
 rigen Salze ab, flößt das Fett davon, rührt einige  
 Eidottern daran und giebt noch einige Löffel Krebs-  
 butter dazu. Zum Garniren nimmt man Granat- oder  
 Midder-Pastetchen, Fleurons oder gefüllte Pfannkuchen.

### 69. Kalbfleisch-Fricassée für 16 bis 24 Personen.

**№ 1.** Man wäscht eine große Kalbsbrust sauber und setzt  
 1 Kalbsbrust. sie ganz oder in zwei bis drei Stücke getheilt mit kal-  
 $\frac{1}{4}$  R. Schinken. tem Wasser zu Feuer, kocht sie 1 bis 2 Minuten, legt

1/4  $\mathcal{L}$  Butter.  
10 Chalotten.  
6 — 8 Loth  
Mehl.

N<sup>o</sup>. 2.

1-2  $\mathcal{R}$ . schwache Bouillon.  
Klöße N<sup>o</sup> 75.  
3 Eigelb.  
2 Thflfl. Sardellenbutter.  
1 Citronensauer.  
Muskatblüthe.  
Salz.

sie 5 Minuten in kaltes Wasser, damit sie kalt, steif und weiß wird und schneidet sie in 2 Zoll lange Stücke.

Nachdem nun die ganzen Zwiebeln und der Schinken 10 Minuten in der Butter durchgeschwitzt sind, legt man die Fleischstücke darauf, giebt das Salz dazu und läßt sie so wenigstens eine Viertelstunde schmoren.

Hierauf bestreut man sie mit dem Mehl, schwenkt sie einige Male in der Sauce um, giebt die Bouillon darauf und läßt sie 1 1/2 bis 2 Stunden kochen.

Ist das Fleisch mürbe, so giebt man es mit einem Schäumer in eine warm gestellte und dann fest zugedeckte irdene Kanne und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Ist dieselbe nun noch nicht gebunden genug, so läßt man sie auf starkem Feuer unter öfterm Rühren einkochen. Kocht dann die Fleischklöße fünf Minuten in der Sauce, giebt das Fleisch dazu, schmeckt das Fricassée mit Citronensauer, Sardellenbutter, Muskatblüthe und Salz ab und rührt das Eigelb daran.

Anmerk. Das Wasser, worin die Kalbsbrust blanchirt ist, gießt man durch ein Haarsieb und benutzt es mit zu der hieneben genannten schwachen Bouillon.

## 70. Hühner=Ragout mit Reis für 16 bis 24 Personen.

4 Hühner.

Die Hühner werden, wie bei N<sup>o</sup> 67 angegeben, gekocht, in Stücke zerlegt und bis zum Gebrauch warm zurückgestellt.

1  $\mathcal{R}$ . Ragout=Sauce N<sup>o</sup> 8.  
4 Löffel Krebsbutter.

Wenn die Ragout=Sauce, wie unter N<sup>o</sup> 8 beschrieben, von einer Kanne Bouillon recht klar gekocht, giebt man Krebsbutter dazu, wodurch das Ragout einen feinen Geschmack und ein hübsches Ansehen erhält.

1 1/4  $\mathcal{L}$  besten Reis.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten bringt man die scharfgesalzene Bouillon mit dem Wasser in's Kochen, schüttet den mit dem kalten und heißen Wasser

4  $\mathcal{R}$ . Wasser.  
1  $\mathcal{R}$ . Bouillon.

2 Hvyll. Salz.  
2—4 Lth. Parmesan-  
käse.  
 $\frac{1}{2}$  A rohen  
Schinken.  
 $\frac{1}{4}$  A Butter.

blanchirten Reis dazu und läßt ihn auf starkem Feuer eine halbe Stunde kochen, daß er recht weich, saftig und ganz bleibt, was nur durch das schnelle Kochen bewirkt werden kann. Das angegebene Quantum Bouillon und Wasser reicht hiezu aus, wenn man das oben genannte Verfahren genau beobachtet; der Reis braucht nur einige Male leicht gerührt zu werden, denn durch die rasche Bewegung des Kochens setzt er sich nicht so leicht an. Dann rührt man den in kleine Würfel geschnittenen, recht zarten rohen Schinken, den geriebenen Parmesankäse, so wie die Butter dazu, schmeckt noch einmal nach dem Salze und richtet dies Ragout wie folgt an:

Nachdem alle drei Theile recht heiß sind, nimmt man zwei Schüsseln, eine jede für 8 bis 12 Personen berechnet, vertheilt darauf den gekochten Reis, dem man die Form eines Randes giebt, legt in die Mitte desselben das Hühnerfleisch und übergießt dies mit der Ragout-Sauce, die ziemlich bündig sein muß.

Anmerk. Hat man keine Krebsbutter, so rührt man die Sauce mit 2 Eigelb ab, auch kann man gekochte Champignons, Widder und Muskatnuß an die Sauce geben.

Ist kein Parmesankäse vorhanden, so nimmt man etwas weißen Schweizerkäse oder läßt den Käse ganz weg. Man darf nicht vergessen, daß die Bouillon recht viel Salz haben muß, indem der Reis, welcher darin gekocht wird, desselben viel bedarf.

Dies Gericht muß recht heiß zur Tafel gefördert werden, da es sonst sehr an Geschmack verliert. Der Reis darf auch nicht lange, nachdem er gar ist, stehen bleiben, sondern muß schnell angerichtet werden, denn würde man ihn wieder auf's Feuer stellen, so wird er steif und breiig.

## K l ö ß e

**in Suppen, Ragouts und Fricassées und Klöße,  
welche mit Backobst gegeben werden.**

### 71. Mark = Klöße für 16 bis 24 Personen.

12 Lth. Weiß-  
brod.  
1/4 A Butter.  
1/4 A Mark.  
3 Eidotter.  
3 ganze Eier.  
2 Löff. Milch.  
1 Löffel fette  
Bouillon.  
Salz.

Die Butter wird mit den Eiern fünf Minuten gerührt, dann das fein gehackte Mark, die Milch, das geriebene Brod und alles Uebrige dazu gegeben, beliebige Klöße davon geformt und drei bis vier Minuten in der Fleisch-Sauce gekocht. Nach Belieben kann man in die Klöße noch etwas Muskatblüthe oder gehackte Peterfilie geben.

Sollten Eier und Butter während des Kochens käsig werden, so erwärmt man die Kanne ein wenig, damit sich beide besser verbinden und ein glattes Ansehen erhalten.

### 72. Leichte Klöße von Mehl und Brod für 16 bis 24 Personen.

1/4 R. Wasser.  
12 Lth. Butter.  
6 Loth Mehl.  
1/4 A Brod.

Wenn das Wasser und die Butter kochen, schüttet man unter raschem Rühren das Mehl und die Hälfte des geriebenen Brodes dazu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe löst. Noch heiß