

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 231. Ragon, oder gespickte Kalbs-Scheiben en Ragout.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Regula 231.

Ragons, oder gespickte Kalbs-Scheiben
en Ragout.

Man nimmt ein oder zwey, wie viel man nöthig hat, etwas dicke Scheiben aus einer Kalbskeule, solche mit grob geschnittenem Specke wohl durchgezogen, denn mit einem Stückchen Butter, Kräutern und Gewürze verdeckt zum Feuer gesetzt, und auf langsamen Feuer so schwißen lassen, bis es Farbe bekommen hat, denn das Fleisch heraus genommen, und so viel Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, so viel als zur Sose nöthig thut, an die kleine Braise gegossen, und denn auch ein wenig braun Mehl daran gemacht, solches durchgekocht, und durch einen kleinen Sieb gestrichen, denn das Fleisch wieder hinein gelegt, und ein wenig durchgekocht, so ist es in so weit recht, und kann auch also mit angedrücktem Citronsaft gegeben werden. Hat man aber etwas von feinen Sachen, als Kälberbrissel, Morcheln, Trüffeln, Champion, Castanien und dergleichen, so kann man von solchen nach Belieben auch daran thun. Auch kann man das gespickte Fleisch nach Reg. 15. in einer kleinen Braise gar machen, und ein fein Ragout nach Reg. 53. darüber geben, ist auch recht gut.

Regula 232.

Poupiette von Kalbfleisch.

Man nimmt ein gutes Stück schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet daraus ganz dünne und breite Scheiben, und solches auf beyden Seiten mit
einem