

## VIII. Abschnitt.

### Don den Ragouts.

#### Feines Hühnerragout.

Nachdem junge Hühner rein gepuzt und gut ausgewaschen wurden, werden selbe mit einer kräftigen weißen Suppe weich gekocht, dann herausgehoben und einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, worauf die Suppe durch ein Tuch geseiht und zur Seite gestellt wird; die Hühner jedoch werden je nach der Größe in schöne Theile geschnitten, die Haut abgezogen und nun in ein recht gut verzinntes Geschirr gelegt. Sodann wird schön weißes Kalbsbries blanchirt und abgedünstet oder sautirt, auch Hahnenkämme und Hahnennierndl, Hühnerleber und Farce-nockerln, welch' Alles nebst Salz und einer geriebenen Muscatnuß in eine Casserole gegeben wird, worauf man Champignons wie vorher beschrieben dünstet, über das Ragout schüttet, dieses einige Male schwingt, darauf gut zudeckt und bis zum Gebrauch zur Seite stellt. Ferner wird von der Hühnersuppe eine Butter-sauce gemacht, welche weder zu dünn, noch zu dick sein soll, dann werden schöne Ragoutkrebse gekocht, die Scheeren und Schweifchen ausgelöst (die Spitze jedoch bleibt daran), während das Uebrige zu Krebsbutter (siehe unter »Krebsbutter«) verwendet wird; auch die kleineren Oberkörper kann man mit Farce füllen, in Suppe kochen und zum Ragout geben. Des Weiteren wird die Butter-sauce legirt, wobei man auf eine Maß ( $1\frac{1}{3}$  Liter) Sauce 4 Dotter, den Saft einer Citrone und einen Löffel Krebsbutter nimmt; man seiht ferner ein wenig Saft vom Ragout ab, und nun wird unter beständigem Sprudeln oder Schlagen mit der

Schneeruthe die Sauce dazugegossen, legirt und hierauf in heißes Wasser gestellt. Ferner wird schöner junger Spargel in Salzwasser gekocht, wobei aber wohl zu achten ist, daß er nicht zu weich wird, worauf man ihn in frisches Wasser legt, bis er kalt ist; ebenso auch Carfiol, junge Fiolen- oder Erbsenschoten, Sprossen und grüne Erbsen, welches Alles jedoch mit größter Vorsicht behandelt werden soll, damit es das Ansehen nicht verliere. Auch macht man kleine Butterteigflorons. Alles dieses wird auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser abläuft, und bleibt nun kaltgestellt bis zum Gebrauche. Schließlich stellt man das Ragout, dem man einen Schöpflöffel Ragoutsauce zugibt, warm, läßt Wasser mit ein wenig Salz kochen, hält, bevor man das Ragout anrichtet, mit einem Blechstielsieb die verschiedenen Gemüse in das Salzwasser, um sie heiß zu machen, richtet das Ragout schön erhaben an, pußt es mit dem Gemüse auf, gibt auch die Krebse und die Florons darauf, und indem man nun Alles mit der Sauce überzieht, läßt man schließlich erst die Krebsbutter daraufträufeln. Hauptfächlich ist zu beachten, daß Alles recht heiß zu Tische kommt.

### Braunes Ragout.

Kalbsbriesrose wird blanchirt und schön braun abgebraten, auch werden Hahnenkämme und Hühnerleber glacirt und dann Trüffel, ein wenig Madeira und ein Stück Glace nebst Farcenockerln oder Knödeln zugegeben, worauf man, was eben vom Wildgeflügel oder auch Rehshlögel vorhanden ist, nebst kleinen gedünsteten Champignons in einer Plât à sauté ebenfalls glacirt und nebst etwas Sauce espagnole zugibt und das Ragout mit kleinen Pasteten oder Florons anrichtet.

### Taubenragout

wird wie das braune Ragout gemacht.

### Schöpfslagout à la française.

Schönes mageres Schöpfensfleisch, am besten vom Schlögel, wird ausgebeint, in kleine Stücke geschnitten und mit Wurzeln,

Salz und Gewürz weich gedünstet, worauf man das Fleisch herausnimmt, den Saft durch ein Sieb feiht, selben aufkochen läßt, das Fett abnimmt und noch etwas Sauce espagnole zugibt. Ferner dressirt man Carotten, Kohlrüben und Sellerie in gleiche Stücke, ebenso auch kleine Zwiebel und Champignons, dünstet sie in ein wenig Butter, Suppe und Salz weich, wobei man aber die Zwiebel zuletzt darangibt, damit das Uebrige nicht zu weich wird, sticht weiters mit dem Gemüsebohrer Erdäpfel in der Größe der Zwiebeln und gibt sie ebenfalls zu, worauf man das Fleisch und ebenso auch die Gemüse wieder in die Sauce gibt und nochmals aufkochen läßt, wobei man aber zu achten hat, daß das Fleisch nicht zu weich wird.

### Ragout de bœuf à la française

wird ebenso gemacht, nur schneidet man das Rindfleisch in etwas größere Stücke.

### Kleines Ragout à la financière.

Kalbsbries, in kleine Würfel geschnitten, Sahnenkäse, Hühnerierndl, Champignons, kleine Farceknödel und Trüffel werden jedes für sich gedünstet, dann in eine Plât à sauté gegeben und Sauce espagnole, Madeira und ein wenig Glace zugefügt. Dieses Ragout wird meist nur als Beilage oder bei Dinern zu großen Stücken Fleisch gegeben.

### Ragout à la Chipolata.

Weißer und gelber Rüben, sowie Sellerie werden in Olivenform ausgebohrt, halb blanchirt, sodann ins frische Wasser gegeben, und wenn sie kalt sind, auf ein Sieb gelegt, wobei man auch einige Artischockenböden dazuschneidet. Hierauf läßt man kleine Zwiebelchen, ebensolche Farceknödel und diese Gemüse in einer Casserole mit ein wenig Butter, Salz und Zucker aufdünsten und gibt dann etwas Glace, Sauce espagnole und Champignons dazu. Dieses Ragout wird meist als Beilage gegeben.

### Ragout à la Godard.

Briesrose wird schön braun gebraten und glacirt, sodann werden Hahnenkämme, Krebscheeren und Schweifchen, Farcenockerl und -Knüdel, Trüffel, Artischockenböden, sowie auch Hühner- oder Gansleber in Madeira gedünstet, worauf etwas Citronensaft, Sauce espagnole, Gewürz und ein wenig Glace dazukommt. Dieses Ragout wird nicht als Beilage gegeben, weshalb man es auch nicht zu klein schneidet.

### Ragout à la Chambord.

Dieses besteht aus glacirter und gespickter Briesrose, Hahnenkämmen, Hühnernerndl, auch Geflügel, Champignons, Trüffeln, Farcenockerln und -Knüdeln, und läßt man gerne jedes separirt. Wird zu Fleisch oder Fischen schön garnirt gegeben.

### Ragout à la Monglas.

Selbes wird wie das braune Ragout zubereitet, nur gibt man es meist kleiner geschnitten als Beilage.

### Ragout salpicon.

Zunge, Bries, Hahnenkämme, Hühnernerndl, auch Wildpret und Geflügel, Trüffel und Champignons werden in gleich kleine Würfel geschnitten, mit ein wenig Butter sautirt und etwas Glace und Madeira dazugegeben. Man gibt dieses Ragout als Beilage oder Croquet, oder auch in Muscheln, oder sonst auf verschiedene Art.

### Ragout von Austern.

Die rein gewaschenen Austern werden sammt ihrem eigenen Wasser nebst ein wenig weißem Wein und Citronensaft in einer Casserole einmal aufgekocht, worauf man sie auf ein Tuch legt, die schwarze Haut abzieht und nun in den Saft je ein wenig gute Butter sauce und Glace gibt. Vor dem Anrichten gibt man diese Essenz nebst einigen Eidottern, etwas Salz und Cayenne-

pfeffer, sowie einem Stückchen Butter in ein Schneebecken, schlägt sie auf kochendes Wasser, bis sie dick ist, und wird nun über die Mustern angerichtet.

### Fisch-Ragout.

Verschiedene Gattungen Fische werden in gleich große Stücke geschnitten und gesalzen, worauf man ein Stück Butter in einer flachen Casserole heiß werden läßt, die Fische hineinlegt und diese unter Zugabe von ein wenig Suppe oder Wasser vorsichtig langsam so lange dünstet, bis sie weich, jedoch nicht zu weich sind. Sodann legt man sie vorsichtig heraus, gibt in den Saft einige Eßlöffel Sauce espagnole, den Saft einer Citrone und etwas Madeira, macht ferner von Krebsfarce sehr kleine Knödel, auch vom Schill Farcenockerl und gibt auch diese nebst gedünsteten Champignons und schön dressirten Carotten in die Sauce, welche erst vor dem Serviren heiß gemacht wird.

### Weißes Fasten-Ragout.

Karpfen, sowie das Milchnerbeuschel, ferner auch Schill und Hecht werden in gleich große Stücke geschnitten, mit ein wenig Butter und Suppe weich gedünstet, kleine abgeschälte Zwiebel, auch Krebsenscheeren und Schweisken, sowie Champignons dazugegeben, worauf man eine gute Buttersauce macht, diese mit Eidottern und Citronensaft legirt und über obiges Ragout anrichtet.