

Nierchen, alles zu gleichen Theilen, und in doppeltem Maaß Zolllange, oder mit Theelöffeln geformte und abgekochte Fleischklöschen dazu gethan, und leicht durch einander bewegt. Zu den Klöschen wird die Fülle theilweise, indem man ein wenig Mehl unterstreut, Fingersdicke ausgerollt, in Stückchen, Eierdottergroß, geschnitten, erst rund und dann, den Mittelfinger darauf legend, ein wenig länglicht gerollt; oder sie werden etwas kleiner gemacht und rund gelassen; dann werden sie in kochende, leichte Brühe gethan und vier bis fünf Minuten ganz und gar langsam, so daß die Brühe nur grübelt, und sie ja nicht aufspringen, gar gemacht.

Reichen-Ragu weiß, oder Ragu nach der Toulouserin.
Ragout à la Toulouse.

Weißer Sose wird mit eben so viel Consommee geklärt, eingekocht und mit Eierdottern legirt, (man sehe legirte Sose,) gehörig gesalzen, mit ein wenig Muscatnuß gewürzt und durch ein Haartuch gewunden; dann werden dieselben Zuthaten, wie sie bei dem vorhergehenden Ragu angegeben sind, dazu gethan; nach Belieben mit ein wenig Citronsaft gehoben.

Falsches Schildkröten-Ragu. Ragout en tortue, ou
à la fausse tortue.

Spanische Sose wird mit eben so viel Consommee und einem Glas guten weißen Wein aufs Feuer gesetzt, geklärt und eingekocht, (m. s. bearbeitete Spanische Sose,) dann ein Glas Madeira-Sec dazu gegossen, und eine Messerspiße gestoßener, rother Pfeffer dazu gethan, auf starkem Feuer, unter beständigem Rühren, zum gehörigen Grad eingekocht und dann durch ein Haartuch in ein kleineres, weißes Kasserol gewunden. In diese Sose kommen drei Anrichtlöffelvoll abgeschwitzte Champinionen (man sehe Champinionen-Sose,) eben so viel Hahnenkämmen und Nierchen, eben so viel Kälbermilche, etwas Artischockböden, einige Löffelvoll Zolllange Fleischklöschen, acht bis zehn schön ganze harte Eierdotter, oder statt dessen Eierdotterklöschen. Dieses Ragu wird gewöhnlich über einen Kalbskopf angerichtet.

Die Eierdotterklöschen werden auf folgende Art bereitet: sechs hartgekochte Eierdotter werden durch ein Sieb gestrichen, mit Eierdottergroß Butter, zwei rohen Eierdottern und Salz feingerührt, dann, vermittelt etwas Mehl, Haselnußgroße Klöschen davon geformt, in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und kaum bemerkbar einige Minuten kochen lassen, hernach mit dem Schaumlöffel heraus auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt.