

auf wird in einem andern Kasserol Wasser mit Salz aufgekocht, die Milche abgegossen, darein geworfen, überkocht und dann vom Feuer zurück gezogen; endlich werden sie heraus genommen, in eine braune oder weiße Italiensche Sose gelegt, darinne aufgekocht und dann mit Citronsaft geschärft.

Ragu - Mongla. Ragout à la Monglas.

In Schampagner Wein gekochte Trüffeln (m. s. Art. Trüffel,) gedämpfte fette Gansleber, gebratne Kapau und desgleichen Nebhühnerbrüste, und gar geschwitzte Champinionen werden, wenn alles kalt ist, in gleiche, Erbsengroße, verschobene Vierecke geschnitten, und alles zu gleichen Theilen; die Abschnitzeln von der Gansleber fein zerrieben, mit eingekochter Spanischer Sose, welche mit Madeira-Wein versetzt worden ist, vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, heiß gemacht, die Zuthaten darein gethan, zusammen erhitzt, und behutsam durchgeschwungen.

Salpicon mit Beschamel. Salpicon à la Béchamel.

Weiß gedämpfte Kälbermilche oder gebratene Weiß-Gesflügelbrüste werden kleinstiftlicht, oder kleinwürflicht geschnitten; ebenso geschnittene gar gemachte Trüffeln und desgleichen Champinionen, von jedem halb so viel dazu gefügt, mit ein wenig frischer Butter in starke, heiß gemachte Beschamel-Sose gethan, zusammen erhitzt ohne kochen zu lassen, und behutsam durcheinander geschwungen.

Bürgerlich können auch nur gemeine Beschamel-Sose, Kälbermilche oder Kalbsbraten, und wo möglich Champinionen dazu genommen werden.

Salpicon mit legirter Sose. Salpicon à l'Allemande.

Es werden die vorgehenden Zuthaten genommen, wozu noch ein wenig Rindspökelzunge kommen kann, mit ein wenig frischer Butter in heiß gemachte, kräftige Legirte Sose gethan, erhitzt ohne kochen zu lassen, und behutsam durchgeschwenkt.

Bürgerlich kann hier ebenfalls Kalbsbraten, wie oben, genommen, und das Ragu mit Citronsaft geschärft werden.

Wo man Schalotten oder Knoblauch liebt, da kann man einen Theelöffelvoll feingewiegte Schalotten eine Minute mit ein wenig Butter durchkochen lassen, oder eine kleine Zinke Knoblauch, feingeschnitten, so dazu thun.

Salpicon mit brauner Sose. Salpicon à l'Espagnole.

Zu den vorhergehenden Zuthaten kommt noch ein Theil gedämpfte Gansleber und Artischockenböden, eben so geschnitten; das Ganze wird in kräftige eingekochte Spanische Sose gethan und heiß gemacht ohne kochen zu lassen.