

recht trocken sind, in zwei Messerrückendicke, möglichst große, runde Blätter geschnitten, in ein Schwung-Kasserol, welches mit klarer Butter ausgegossen ist, nebeneinander gereihet, mit klarer Butter übergossen, Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut und ein rundes, mit Butter bestrichenes, Papier darüber gedeckt; eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Kasserol über sehr starkes Feuer gesetzt, nach einigen Minuten des Bratens alle Stückchen umgewendet, und wieder nach einigen Minuten, das Kasserol abgesetzt, die meiste Butter abgegossen, eine weiße legirte Sose daran gegeben, und das Ragu mit Citronsaft gehoben; dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel, oder Pasteten-Kruste, oder Blätterpastete angerichtet.

Geschwungene Kälbermilche mit Trüffeln. Sauté de ris de veaux aux truffes.

Hier werden frische Trüffeln, so wie die Kälbermilche, geschnitten, zugleich mit in das Schwungkasserol gereihet, ebenso, wie vorhergehend, gar gemacht, weiße legirte, oder Spanische Sose darauf gegeben, gut durchgeschwungen und gebunden, und wie jene angerichtet. Auch kann Italiensche Sose angewendet werden.

Kälbermilche in brauner Sose. Ris de veaux à l'Espagnole.

Die Kälbermilche werden entweder wie zum Ragu gedämpft und in schöne Scheibchen geschnitten; oder sie werden, nachdem sie gewällt sind, in Scheibchen, zwei Messerrückendick, geschnitten, mit ein wenig frischer Butter und Consommee eine Viertelstunde gedämpft und zur Glasur eingekocht; nachher abgeschwitzte Champinonen und Trüffeln, in Scheibchen geschnitten, dazu gefügt, mit eingekochter Spanischer Sose begossen, mit ein wenig Citronsaft gehoben und gut durcheinander gebunden. Dieses Ragu ist gut in Reiskasserolen oder in Krusten zu geben.

Kälbermilche mit feinen Kräutern. Ris de veaux aux fines herbes.

Sechs Kälbermilche werden gewällt und in hübsche Scheibchen geschnitten; zwei Eßlöffelvoll Petersilie, drei Eßlöffelvoll Champinonen und ein Eßlöffelvoll Zwiebeln, alles fein geschnitten und in einer Servietten-Ecke in frischem Wasser ausgewaschen und ausgerungen, mit vier Loth Butter durchschwitzt, die Kälbermilche dazu gethan, Salz und weißer Pfeffer dazu gefügt, umgeschwenkt und zusammen eine Viertelstunde ganz langsam gedünstet; hernach eingekochte Spanische Sose dazu gegeben, Citronsaft dazu gedrückt,