

Kalbsrippen à la Dreux. Côtelettes de veau à la Dreux.

Diese Kalbsrippen werden wie die à la Singara, aber statt der Pökelszunge mit groben Speck- und Schinken-Striemchen, welche mit Salz, Pfeffer und Muscatblüthe gewürzt worden sind, symmetrisch durchzogen; übrigens ganz wie jene beendet und angerichtet. In ihre Mitte kommt eine beliebige Sose, ein Mus oder ein Ragou von Gurken u. d. m.

Kalbsrippen in Papierwickeln. Côtelettes de veau en papillotes.

Zwölf Kalbsrippen werden wie zum Schwingen vorbereitet; vier Eßlöffelvoll feingeschnittene Champinionen, zwei Eßlöffelvoll Trüffeln, drei Eßlöffelvoll grüne Petersilie, zwei Eßlöffelvoll Zwiebeln oder Schalotten, Pfeffer und Muscatblüthe mit sechs Loth Butter und sechs Loth geschabtem Speck langsam geschwitzt und eingedämpft, dann die Rippen darein gelegt, auf dem Feuer auf beiden Seiten, bis sie ziemlich gar sind, schwitzen gelassen und dann kalt gestellt. Man kann sie nachher so einwickeln; oder, man legt die Rippen heraus, gießt einige Löffel braune oder weiße Sose zu den Kräutern, läßt dieses zusammen dick einkochen, legirt es noch mit einigen Eierdottern und gießt dieses dann wieder über die Rippen; zuletzt werden sie wie die Rindszunge, nett und vest in Papier eingewickelt, an der Rippen Spitze das Papier mit Bindfaden vest darum gebunden, so daß ja keine Sose herauslaufen kann, und ebenso wie jene Zunge schön gebraten, der Bindfaden abgemacht und im Kranze angerichtet.

Gesulzte Kalbsrippen. Côtelettes de veau à la belle vue.

Zehn nette Kalbsrippen werden mit ohngefähr Zoll langen und einem Viertelszoll dicken Striemchen von Trüffeln und Pökelszunge symmetrisch durchzogen, in ein mit Speckplatten belegtes Kasserol gereiht, wenig gesalzen, mit Speckplatten zugedeckt, die Abfälle von den Rippen, ganzer Pfeffer, zwei Möhren, zwei Petersilwürzeln, zwei Zwiebeln mit zwei Gewürznägeln besteckt, und ein Sträußchen von einem Lorbeerblatt, wenig Basilicum und Thimian darauf gethan, ein Glas Madeira-Wein und ebensoviel Consommee dazu gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt, angekocht, zugedeckt und bei wenig Kohlen unten und oben, eine und eine halbe bis zwei Stunden langsam, ja nicht zu weich gedämpft und dann kalt gestellt. Ehe das Fett gerinnt, werden die Rippen heraus auf eine breite Schüssel gelegt, eine andre der