

Wein und Fleischbrühe dazu gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gedeckt, Kohlen unten und oben langsam weich gedämpft; nachdem glasürt und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.

So können die Lenden auch am Spieß gebraten werden.

Wildschweins-Rippen geschwungen. Côtelettes de sanglier sautées.

Diese Rippen werden ganz wie die Schöpstrippen dieser Art bereitet, glasürt und angerichtet, und in ihre Mitte wird eine Pfeffer- oder Robert-Sose gegeben.

Wildschweins-Rippen panirt und geröstet. Côtelettes de sanglier panées, grillées.

Auch diese Rippen werden den Schöpstrippen dieser Art ganz ähnlich bereitet.

Wildschweins-Keule. Cuisse de sanglier.

Eine schöne Schweins-Keule kurz gehauen und der Schlußknochen ausgelöst, oder auch das ganze Hinterviertel wird, wenn die Haare abgesengt sind, rein abgekraht und abgewaschen, gesalzen, mit Bindfaden überneht und in eine passende Dampf-Wanne gesetzt, mit vier bis sechs Kannen weißen Wein begossen, vier Möhren, vier Petersilwurzeln, zwei große Zwiebeln, acht Lorbeerblätter, wenig Thimian, Salbei, Pfeffer, Gewürznägeln, neue Würze, Ingber und nach Belieben ein Gliedchen Knoblauch hinzu gefügt, gut zugedeckt, langsam weich gekocht und dann zurück gestellt. Beim Anrichten wird das Stück auf eine lange Schüssel über eine Serviette gelegt, und mit grüner Petersilie bekränzt; daneben wird eine Pfeffer- und eine Kirschen- oder Hahnebitten-Sose gegeben. Ist die Keule aus der Haut geschält, so wird sie glasürt oder eine Brod-Kruste darüber gemacht.

Wildschweins-Keule gedämpft. Cuisse de sanglier braisée.

Eine Keule wird, wie vorhergehend, rein abgekraht, rein gewaschen und der Schlußknochen ausgelöst; dann von der untern Seite mit Fingerdicken Speckstriemen, welche erst in Salz, Pfeffer, gestoßenen Lorbeerblättern, Thimian, Basilicum, Salbei und allerlei feinen Gewürzen umgewendet worden sind, durchzogen; in ein passendes tiefes Gefäß gelegt, mit Salz bestreut und mit ganzen Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Thimian, Basilicum, Petersilsträußchen und Zwiebel, in Scheiben geschnitten, gut