

halten also ihren eigenthümlichen, sehr angenehmen Geschmack. Von mehreren Jahren hingegen, um das Fleisch mürbe zu bekommen, müssen die zarteren Stücken erst einige, die Keulen aber mehrere, wohl sechs bis acht Tage in der Essigbeize liegen. Darinne können sie dann auch vier und sechs Wochen, besonders wenn die Beize Einigemale erneuet wird, aufbewahrt werden. Die Essigbeize kann gekocht (m. s. gekochte Essigbeize) oder roh seyn. Zu der rohen Essigbeize wird der Essig genommen wie er ist, Zwiebel in Scheiben, Gewürznägel, Pfeffer, Wachholderbeere, wenig Salbei, Basilicum, Lorbeerblätter, Thimian, gehöriges Salz und nach Belieben Schalotten und einige Gliedchen Knoblauch dazu gefügt; da wo die Beize nur auf mehrere Tage gebraucht wird, kann, wenn der Essig sehr scharf ist, die Hälfte Wasser darunter genommen werden.

Rehkeule gebraten. Gigot ou Quartier de chevreuil roti.

In Frankreich, so wie in manchen andern Gegenden wird das Hüftstück bis zu den Rippen an die Keule gehauen, daher die Benennung (Quartier) Viertel; dadurch geht aber der schöne Rücken verloren und es bleiben bloß die Rippen. Hier ist aber der Rücken die Hauptsache; daher werden die Keulen gleich über den Hüftknochen abgehauen. Eine solche Keule wird also glatt abgehäutet, fein gespickt, und, wenn sie von einem alten Stück ist, erst gebeizt; dann an den Spieß gesteckt, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, überbunden, ein und ein halb, bis zwei Stunden gebraten. Vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, schöne Farbe gegeben, und eine Pfeffer-Sose darunter angerichtet.

Rehkeule mit sauern Rahm. Gigot de chevreuil à la crème aigre.

Eine fein gespickte und gebeizte Rehkeule wird am Spieß oder in der Röhre ein und eine halbe bis zwei Stunden gebraten, und dabei mit halb Essigbeize und halb sauern Rahm begossen. Der kurz eingedämpfte Saft davon mit Glasur verstärkt, durch ein Haartuch gewunden und darunter gegeben; oder der Saft mit brauner Sose vermehrt, und theils darunter und daneben gegeben.

Rehrücken gebraten. Selle de chevreuil à la broche.

Der Rücken wird von den Hüftknochen an bis zu den drei vorletzten Rippen gehauen, nett zugestukt, schön glatt abgehäutet und fein gespickt; er kann auf jeder Seite nur zur Hälfte, in entgegengesetzter Richtung gespickt werden; dann so oder gebeizt, einen kleinen Spieß durch den Rückgrat gestochen, damit auf den Brat-