

spieß gebunden und, unter öfterem Begießen, ohngefähr eine Stunde zu schöner Farbe gebraten. Ein Spießchen durch das Rückgrat gesteckt, damit er sich nicht werfen kann, kann er ebenfalls im Ofen oder in der Röhre gebraten werden.

Rehlendchen am Spieß. Filets de chevreuil à la broche.

Sechs bis acht Lendchen werden abgehäutet, fein gespickt und zwei Tage in Essig gebeizt; dann eine Viertelstunde schnell am Spieß gebraten und eine scharfe Sose darunter gegeben.

Rehschultern. Epaules de chevreuil.

Die Schultern werden den Keulen ähnlich gespickt und gebraten; oder es werden die Muskeln ausgelöst, Haut und Nerven weggeschnitten, und den Lendchen ähnlich bereitet.

Rehrippchen geschwungen. Côtelettes de chevreuil sautées.

Diese werden wie die Schöpzrippchen geschwungen, glasürt, und in ihre Mitte wird eine Pfeffersose oder ähnliche gegeben. Sie können auch panirt und geröstet werden.

Rehrippen-Stückchen gebraten. Carrés de chevreuil à la broche.

Die Rippen-Stückchen von ein oder zwei Rehen werden nett zugestukt, nämlich, es wird der Rückgrat weggehauen und die Rippen so eingestukt, daß sie schön gleiche viereckige Stückchen bilden. Diese werden rein abgehäutet, fein gespickt, gebeizt, dann von guter Form auf den Spieß gebunden und schnell gar gebraten; gut angerichtet und eine Pfeffer- oder Paradiesäpfel-Sose darunter gegeben.

Braun-Eingemachtes von Reh. Civet de chevreuil.

Es werden ohngefähr vier Pfund Brust und Hals in hübsche Stückchen geschnitten und wie das Brauneingemachte von Hirsch zubereitet; oder es wird fleischiger Speck (Bauch- oder Brustspeck) in ebenfalls hübsche Stückchen geschnitten, acht Loth Butter heiß gemacht und darinne gelblicht geröstet; dann heraus genommen und das Fleisch in dieser Butter geschmort, bis daß es steif geworden ist; hernach die Butter abgegossen und darinne zwei Eßlöffel Mehl langsam schön gelbbraun geröstet; darauf wird alles zusammen gethan, ungerührt, eine Flasche rother Wein und übrigens Wasser darauf gegossen, daß es darüber geht und unter steter Be-