

Schinken darum gelegt, drei Lorbeerblätter, zwei kleine Sträußchen Thimian, ein Strauß Petersilie, zwei Zwiebeln, drei Möhren, drei Petersilienwurzeln, vier Gewürznägeln, etwas Pfeffer, neue Würze und Ingber dazu gefügt, eine halbe Flasche weißer Wein und Fleischbrühe, daß es darüber geht, dazu gegossen, gut zugedeckt, und so, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Der Saß wird dann ab- und durchgegossen, abgefettet und bis auf die nöthige Brühe eingekocht; der Haase glasürt, auf die Schüssel gesetzt und etwas von der Brühe darunter und die übrige daneben gegeben.

Haasen-Rippchen mit feinen Kräutern. Côtelettes de levrauts aux fines herbes.

Es werden die Rückenmuskeln von ohngefähr drei starken Haasen genommen, rein abgehäutet und in Stückchen, einem Schöpssrippchen ähnlich, geschnitten, mit dem flachen Hackmesser leicht geplattet, und nett zugeschnitten. Die Rippchen der Haasen werden gekocht, bis daß das Fleisch sich ablöst, dann rein gepuht und zugestuzt, in jedes Stückchen Fleisch eins gesteckt und nachdem in ein flaches Kasserol gereihet. Petersilie, Zwiebel, ein wenig Schallotten und Champinionen werden feingeschnitten, in ein Kasserol gethan, Salz, Pfeffer und ein Glas weißer Wein dazu gefügt, mit Butter und ein wenig fein geschabten Speck geschwitz, bis daß die Feuchtigkeit verdampft ist, dann über die Rippchen gegossen und diese darinne umgewendet. Vor dem Anrichten werden sie schnell gar gemacht, und angerichtet; die Kräuter werden abgefettet, eingekochte Spanische Sose und Citronsaft dazu gefügt, gut aufgezogen und in die Mitte der Rippchen gegossen.

Haasen-Rippchen panirt englisch. Côtelettes de lièvre panées à l'Anglaise.

Die Haasen-Rippchen werden wie die vorhergehenden vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut, in mit Eidotter legirter Butter umgewendet, gut mit feiner weißer Semmel belegt, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet und in die Mitte wird ein Fleischsaft gegossen.

Gebblättert Eingemachtes von Haasen mit Champinionen. Emincé de lièvre aux champignons.

Von ohngefähr sechs gebratnen Haasenteulen werden Haut und Nerven abgesondert und das Fleisch in kleine dünne Scheibchen geschnitten. Vier und zwanzig Champinionen, welche zugepuht und in Citronsaft umgeschwenkt worden sind, werden eben so geschnitten und mit einem Stückchen frischer Butter auf dem Feuer geschwungen, bis daß der Saft verdampft ist, hernach braune Sose