

Blankett von Truthahn. Blanquette de dindon.

Gehäck von Truthahn. Hachis de dindon.

Rocken von Truthahn. Quenelles de dindon.

Ragu von übrigem Truthahn. Capilotade de dindon.

ıc. ıc. ıc.

etc. etc. etc.

Diese Gerichte werden alle wie jene von Kapphahn bereitet.

Truthahn-Flügel en chipolata. Ailerons de dindon
en chipolata.

Etwa zwölf bis vierzehn Truthahnflügel werden rein ausgerupft, abgestammt, gestoppelt und die Knöchel vom dicken Ende herausgenommen, nämlich: das Fleisch von den Knöcheln behutsam losgemacht, zurück geschoben und letztere beim äußern Gelenke abgelöst, so, daß wenn die Flügel wieder in ihre natürliche Gestalt gebracht sind, keine Beschädigung wahrgenommen wird. Dann werden sechs Loth Butter in ein flaches Kasserol gethan, und die Flügel auf beiden Seiten langsam darinne steif gemacht, hernach zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut, umgeschwenkt und Fleischbrühe darauf gegossen, gut aufgelöst und unter beständiger Bewegung aufgekocht; dann ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie, grober weißer Pfeffer, Salz, gewällter, durchwachsener Brustspeck in viereckige, etwas flache Stückchen geschnitten, und zwanzig recht weiße, in Citronsaft umgeschwenkte Champinionen dazu gefügt, zugedeckt und kochen lassen, auch dabei verschaumt und abgefettet; wenn die Flügel drei Biertheile weich sind, da werden zwanzig kleine Zwiebelchen von gleicher Größe und zehn kleine, Daumenlange Bratwürstchen, welche vorher einige Minuten gewällt worden sind, und zwanzig geschälte Maronen dazu gethan und zusammen weich gekocht; dann nochmals rein abgefettet, die ganzen Zuthaten in ein andres Kasserol übergethan, die Sose bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, mit einigen Eierdottern legirt, durch ein Haartuch wieder darüber gewunden und im Bad heiß erhalten; zuletzt die Flügel im Kranz angerichtet, und das Uebrige in ihre Mitte und darüber gegeben.

Die Truthahn-Flügel können übrigens auf alle Arten, wie die der Kapphähne, gegeben werden.

Spießchen von Truthahn. Hatelets de dindon.

Ein Theil der Brust eines gebratenen Truthahns, große abgeschwizte Champinionenhäupter in der Breite getheilt, abgeschwizte Trüffel und gekochter, durchwachsener Brustspeck werden

I. Theil.

17