Entenbrüstchen geschwungen mit Gemischgemüs. Sauté de canetons à la Macédoine.

Die Entenbrüstchen werden wie vorgehend geschwungen, die Butter abgegossen, Halbglasur darauf gegeben und damit umgeschwenkt und glasürt; nachher kranzförmig angerichtet und ein Gemischgemüs darein gegeben.

Ebenauch können Spargelspitzen, kleine, nett zugeschnittene Möhren, weiße Rüben, grüne Erbsen mit Speck und mehr dergleichen darein gegeben werden.

Entenkeulchen mit weiß bereiteten Weißrüben. Cuisses de canetons en haricot vierge.

Acht, zehn bis zwölf Entenkeulchen, mit der vollen Haut abgelöst, werden entbeint, die Pfoten gestutzt, so daß sie noch eine kleine Krone bilden, die Beine gleich unter dem Knie abgehauen und so wieder in die Keulchen gesteckt und auf eine Serviette gelegt; Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut; ein wenig Garfülle darauf gethan und mit Zwirnsfaden ballförmig (rund) zusammen gezogen; nachher zwischen Speckplatten gar gedämpft; dann heraus genommen, zwischen zwei Deckeln gepreßt und erkalten gelassen; zuletzt die Fäden heraus gezogen, nett zugestutzt und in Halbglasur erwärmt, im Kranz angerichtet und nett zugeschnittene, mit Beschamel gesoste Rüben darein gegeben.

Ebensowohl können die Entenkeulchen mit Gemischgemüs, kleinen Möhren, Spargelspitzen, Grünerbsen mit Speck, Endivien, Cardenmus, Weißbohnenmus, Oliven, Paradiesäpfelsose und dergleichen mehr gegeben werden.

Von der Gans. De l'oie.

Gedämpfte Gans mit Gemüsen bekränzt. Oie braisée à la Flamande.

Eine fette Gans wird rein gerupft, gestoppelt, abgeflammt, ausgenommen, der Hals an den Flügeln, die Flügeln über dem ersten Gelenke, nachdem das Fleisch umschnitten und an den Leib hinan geschoben worden ist, einige Zoll vom Leib ab, und die Füße am Knie weggeschnitten; rein gewaschen, mit Salz eingerieben, die Keulen unter die Brust nieder gedrückt und gezäumt; in ein mit Speckplatten gefüttertes Kasserol gesetzt, Kalbsschnitten und einige Schnitten Schinken darum gelegt, vier Möhren, vier Wurzeln, einige Zwiebeln mit drei Gewürznägeln besteckt und ein Lorbeerblatt dazu gefügt, zwei Fingerhoch Fleischbrühe darunter gegossen,

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/324 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG