

Wachteln mit Trüffeln gefüllt. Cailles aux truffes.

Die Wachteln werden rein gerupft, leicht abgestammt, behutsam am Hals aufgemacht und das Brustbein herausgenommen; darauf werden sie mit zugeschnittenen, haselnußgroßen Trüffeln, welche übrigens wie zum Kapphahn mit Trüffeln vorbereitet worden sind, gefüllt, zum Dämpfen gezäumt und die Halshaut zugenähet; ein Kasserol wird mit Speckplatten und einer Schnitte Schinken belegt, die Wachteln darauf gesetzt und eine Dampfbüchse darüber gegossen, oder in Ermanglung letzterer einige Kalbschnitten, einige kleine Zwiebelchen, ein Gewürznägel, ein halbes Lorbeerblatt, eine zerschnittene Möhre, einige Pfefferkörner und ein Sträußchen Petersilie dazu gefügt, ein Anrichtlöffel voll weißer Wein und ohngefähr zwei Anrichtlöffel Consommee darunter gegossen, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes, mit Butter bestrichenen Papier oben darauf gelegt und zugedeckt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie angekocht und, Kohlen unten und oben, fortgedämpft. Zuletzt werden sie zum Abtropfen heraus gezogen, entzäumt, und auf eine Trüffelsoße angerichtet. Ebenauch können die Wachteln am Spieß gar gemacht werden.

Wachteln mit grünen Erbsen. Cailles aux petits pois.

Acht Wachteln werden ausgenommen, leicht abgestammt, und die Füße eingesteckt. Ein Kasserol mit Kalbfleischscheiben, einer Schnitte Schinken, zwei kleinen Zwiebeln mit zwei Gewürznägeln besteckt, einem Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, und einer zerschnittenen Möhre belegt, die Wachteln darauf gesetzt, gesalzen, mit Speckplatten überdeckt, mit einem Dampfsack begossen und mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Zuletzt werden sie eine halbe Stunde, Kohlen unten und oben, gedämpft, angerichtet und mit einem Ragout von grünen Erbsen mit Speck oder Schinken überschüttet.

Ebensowohl können Spargelspitzen, ein Mischgemüs &c. &c. dazu gegeben werden.

Wachteln mit Lattich. Cailles aux laitues.

Acht Wachteln werden wie vorgehend oder wie die mit Trüffeln gar gedämpft; zuletzt werden sie mit ganzen, gedämpften Lattichen zwischen einander kronförmig angerichtet; in die Höhlung können kleine glasierte Möhren gegeben werden, und über das Ganze wird eine Spanische Soße, mit Glasur verstärkt, gegossen.

Wachteln mit Lorbeerblättern. Cailles aux lauriers.

Acht Wachteln werden ausgenommen und leicht abgestammt; von ihren Lebern, so wie noch einigen von andrem Geflügel, ge-