

Kalbfleisch.

Ragout.

1. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man schneidet Fleisch von der Brust oder Schale in anständige Stücke, wäscht sie durch, dämpft auf etwa 1½ Kilo Fleisch 2 Eßlöffel voll Mehl in frischer Butter ab, gießt 2 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, giebt 2 Citronenscheiben, Salz, Muskatnuß, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und 4—5 Eßlöffel weißen Wein dazu, läßt die Brühe aufkochen, legt das Fleisch hinein und kocht es darin weich. Man kann auch eine gelbe Rübe oder eine Handvoll würflicht geschnittenen Speck, oder etwa 1 Viertelstunde vor dem Anrichten ein zusammengebundenes Büschelchen Petersilie in der Brühe mitkochen, oder dieselbe mit Eigelb abziehen.

2. Kalbfleisch in brauner Sauce.

Man läßt ein schönes, wohlgeklopftes Stück Fleisch von der Schale in heißer Butter oder Schmalz auf beiden Seiten hübsch gelb werden, bereitet dann eine braune Sauce mit beliebigen Zuthaten, wie Speck, Rahm, Sardellen u. dgl. und kocht das Fleisch darin weich. Es kann auch wie in vorhergehender Nr. in kleine Stücke zerschnitten werden.

3. Gedämpftes Kalbfleisch, Fleischleber.

Man dämpft kleine dünne, wie Leber geschnittene Schnitzel vom Schlegel in einer Rachel mit Butter und etwas Mehl ungefähr 10 Minuten lang, giebt Fleisch-