

19. Kalbszungenragout.

Zwei Zungen werden in Salzwasser halbweich gekocht, von der Haut befreit und alsdann mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe und Wurzelwerk völlig weich gekocht und nach dem Abkühlen in Scheiben geschnitten. Ebenso werden vorgerichtete Pilze, eingemachte oder getrocknete Champignons, Steinpilze oder auch Trüffeln in Bouillon weich gekocht und in Scheiben geteilt. Zur Sauce bräunt man etwas Mehl in reichlich Butter, verkocht dies mit der Zungen- und Pilzbrühe, 5 würzt sie mit Pfeffer und Salz, sowie wenig Rotwein und dämpft die Scheiben noch einige Minuten in der Sauce.

Inzwischen kocht man 120 Gramm blanchierten Reis in kräftiger Bouillon dick und steif, würzt den Reis mit einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse und setzt von demselben einen Rand auf die Schüssel, in deren Mitte man das Ragout füllt. Den Reiserand beträufelt man mit zerlassener Butter und belegt ihn noch nach Belieben mit kleinen Semmelklößchen.

(136 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap190.html>