

## 6. Lammrippchen mit Kastanienpüree.

1 ½ Pfund Lammrippchen werden vorgerichtet, gesalzen, durch Oel gezogen und in Ei und Reibbrot gewendet. 1 Pfund geschälte, gebrühte und abgezogene Kastanien dämpft man mit Bouillon gar, streicht sie durch, rührt den dicken Brei mit einem Löffel Rahm, einem Stückchen Butter, einigen Löffeln seiner Brühe, Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Zucker heiß und stellt ihn in ein Wasserbad. 3 Trüffeln schneidet man in Scheiben und dämpft sie in Rotwein gar. 125 Gramm Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser überspült und mit Butter und geriebenem Parmesankäse heiß gerührt. Dann brät man die Rippchen in steigender Butter goldbraun, fügt etwas Rotwein und Wasser zu dem Bratensatz und verrührt ihn mit etwas Semmel. Das Kastanienpüree wird in der Mitte der Schüssel angerichtet, die Rippchen, welche man mit den Trüffelscheiben belegt, darum garniert, und die Makkaroni als Kranz um die Rippen gefüllt.

*(141 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap227.html>*