Maria Ludolfs

4. Rehragout.

Die Brust, das Rippenstück, oder 1 Blatt werden gehörig gesäubert und abgehäutet, gewaschen und in mäßig große Stücke zerlegt; dann brät man 30 Gramm in Streifen geschnittenen Speck in Butter gelbbraun, nimmt ihn heraus, schwitzt 1 Löffel Mehl in dem Fett braun, giebt die Fleischstücke nebst dem Speck hinein, läßt sie eine Weile unter öfterem Umrühren darin schmoren, gießt ½ Gläschen Rotwein daran, thut Fleischextrakt, ein Kräuterbündchen, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, zwei bis drei Nelken, Citronenschale, Salz und ein wenig Essig hinzu, dünstet das Fleisch damit weich, seiht die Sauce durch, nimmt das Fett ab, legt das Fleisch mit einer Anzahl in Butter gelb geschwitzter, kleiner Zwiebeln wieder hinein, macht das Ragout sehr heiß und garniert es beim Anrichten mit gebratenen Kartöffelchen oder Semmel-Croutons.
(122 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap243.html

classtests.com