

Fleischknöpfchen / "Petits boutons de viande" ou quenelles de viande

Nehme eine Portion Kalbfleisch, eben soviel Schweinefleisch, sowie etwas grünen Speck, miteinander hacken. Weiche Wecken in Milch, drücke sie fest aus, dämpfe ihn in etwas Butter, nimm ihn zu dem Gehackten in eine Schüssel, rühre es mit 2-3 Eiern, Salz, Pfeffer und Meerrettig an.

Mache Fleischbrühe siedend, lege Klöse ein, nachdem man zuvor eins probiert hat, ob sie nicht zerfallen, in welchem Fall etwas Mehl hinzugefügt werden muss. Dann lege sie auf eine Schüssel und schmelze sie mit Butter und Brosamen. Sollen sie besonders fein sein werden, so mische man ein wenig Ochsenmark unter das Fleisch.

Hacher une portion de viande de veau, autant de viande de porc et un peu de lard frais.

Tremper un petit pain dans du lait, presser fortement, faire revenir dans un peu de beurre et ajouter au hachis dans un bol ; ajouter 2 ou 3 œufs, sel, poivre et raifort.

Plonger les quenelles dans le bouillon de viande frémissant, après avoir vérifié si elles ne se désagrègent pas, sinon ajouter un peu de farine ; faire revenir avec du beurre et des miettes de pain (chapelure). Si les quenelles sont trop fines, mélanger un peu de moelle de bovin au hachis.

Gedämpfte Leber / Foie à la vapeur

Die Leber wird mit fein gehackter Petersilie, Schalotte, Speck, Salz und Pfeffer gespickt, dann fest um das Netz gebunden. Mit Butter, Zwiebel, Salz, Pfeffer wird sie aufs Feuer gesetzt, sie muss so langsam dämpfen und auf beiden Seiten gelb sein, dann streut man Mehl darüber, lässt dies aufdämpfen und giesst den Rotwein dazu.

Garnir la tranche de foie avec persil et échalote finement ciselés, lard, sel et poivre, l'entourer avec une crépinette. Mettre sur le feu avec beurre, oignons, sel, poivre et cuire doucement sur les deux côtés, saupoudrer de farine et à la fin ajouter du vin rouge.