



4. Abschnitt.

Von den Pürees.

Mit Ausnahme einiger Pürees von Gemüßen gilt im wesentlichen zur Anfertigung von Pürees ein ziemlich gleiches Verfahren, das nämlich, daß derjenige Stoff, aus welchem das Püree hergestellt werden soll, sei derselbe gekocht oder gebraten, klein geschnitten und zu Brei gestoßen oder gerieben, dann durch ein Bindemittel (Sauce) zarter gemacht, durch Würzzutaten im Geschmacke gehoben und durch ein Haartuch oder Haarsieb gestrichen wird. Die Pürees sollen erst kurz vor dem Anrichten heiß gerührt werden, da sie durch längeres Warmstehen flüssiger werden. Auch macht man die Pürees zarter und wohl-schmeckender durch Unterrühren eines Stückes frischer Butter und etwas aufgelöster Glace, was jedoch auch erst beim Anrichten geschehen darf. Es dürften einige Rezepte als Muster genügen, um darnach alle möglichen Pürees herstellen zu können.

363. Püree von weißem Geflügel.

Purée de volaille.

1 Kapun oder 3 junge Hühner werden am Spieße blaß gebraten oder auch weiß braisiert und kalt gestellt, oder es kann auch das Fleisch derselben roh aus-