

met de saus. Varkensvlees moet goed doorbraden zijn. Neem het overtollige vet van de saus, leng ze aan met water of bouillon en bind ze met aardappelbloem. Varkensgebraad kan ook boven op het vuur gebraden worden. Aanvankelijk op een hevig vuur, doch later moet men de vlam temperen en bij het vlees een geutje water doen.

Gemarineerd varkensgebraad

1 kg vlees — 50 gr boter — ½ liter wijnazijn — laurier — kruidnagel — peperbollen — tijm — citroen — ajuin — kervel — peterselie — aardappelbloem — peper en zout.

Laat de kruiden in de azijn trekken (marinade). Wrijf het vlees in met zout en leg het in een diepe stenen of gleizen kom. Overgiet met de marinade. Keer het vlees van tijd tot tijd eens om en neem het de volgende dag uit de marinade. Braad het zoals hierboven, leng de saus met wat marinade aan.

Varkensribben (koteletten)

Zelfde bereiding als kalfsribbetjes en kalfssautees.

Varkenskarbonades

1 kg varkenskarbonades — 50 gr boter — 2 ajuinen of sjalotten — 1 tas bouillon — aardappelbloem — peper en zout.

Zelfde bereiding als rundskarbonaden. Men kan ook de saus aanlengen met tomatenpuree.

Poten en oren

Eerste manier:

4 poten — 2 oren — 1 ½ kg pruimen — ½ kg rozijnen — een geutje azijn — 200 gr suiker.

Kook de poten en oren en snijd ze in kleine stukken. Stoof ze daarna met een weinig water, pruimen en rozijnen. Week de

pruimen vooraf in koud water. Voeg bij de saus een geutje azijn: dat neemt de vette smaak weg.

De pruimen kunnen vervangen worden door een kg appels, geschild en in schijven gesneden.

Tweede manier. — Stoof de gekookte en in stukken gesneden poten en oren met peper, zout, azijn en fijne tomatensaus.

Derde manier. — Stoof de gekookte en in stukken gesneden poten en oren met peper, zout, azijn en fijngesneden ajuin.

Vierde manier. — Kook de poten en oren, snijd ze door, bestrooi ze met peper en zout en rooster ze. Dien op met vinaigrettesaus.

Vijfde manier.

4 poten — 2 oren — 6 tomaten of 1 doosje tomatenpuree — 1 doosje kampernoelies — 1 glas Madeira — 50 gr boter — 2 lepels bloem — peper — zout — kruidnoot.

Kook de poten en oren heel mals. Ontdoe ze van de beentjes. Maak een saus als volgt: kneed bezijden het vuur de boter en de bloem en laat bruinen, leng aan met een weinig water of bouillon, een glas Madeira en de doorgedane tomaten; voeg er peper, zout, kruidnoot en kampernoelies aan toe. Laat samen met de poten en oren stoven.

Zesde manier.

4 poten — 2 oren — ½ kg gehakt mager varkensvlees — peper en zout — truffels.

Kook de poten en oren en ontdoe ze van de beentjes. Hak het vlees fijn en vermeng het met gehakt vlees, peper, zout en fijngesneden truffels. Wentel in een fijn velletje en bráad in de oven.