

gibt man mehr-Essig und einige Löffel voll Rindsuppe hinzu, und läßt die Streifen geschnittene Rindsmiten darin schnell aufkochen.

### 266. Geröstete Kuh = Guter.

Man kochte es weich, löse alles Häutige ab, schneide es blättrig, salze und tunke nun die Guter in zerlassene Butter, thue sie in Semmelbröseln einbannen, brate sie nun am Noß über Kohlenfeuer, und belege damit die Zuspelise.

Als selbstständiges Gericht rücht man die geröstete Kuh = Guter mit Limoniensaft auf.

### 267. Kuh = Guter mit Sauce.

Das Kuh = Guter wird ganz so wie das obige am Noß gebraten; dann aber läßt man es in einer Casjerole mit Wein, Rindsuppe und Essig zu gleichen Theilen aufkochen, würzt es mit Muscatblühe, und drückt beyru Anrichten Limoniensaft daran.

### 268. Gebackenes Kalbfleisch oder Lämmeus.

Das Kalbfleisch wird in dünne Schnitzel geschnitten, gewaschen, gesalzen, ins Mehl getaucht, in abgeschlagenes Ey getunkt, in Semmelbröseln einbannet, und aus dem Schmalz gebacken.

Mit dem Lammfleisch verfährt man auf dieselbe Art, nachdem man es sammt den Knochen in Stücke zerhauen hat.

Mit beyden kann man Zuspelisen belegen, oder als selbstständige Gerichte mit Salat sie aufstischen.

### 269. Gebackene Kalberfüße.

Die rein gepuhten Kalberfüße werden in Salzwalfer weich gekocht, die Knochen ausgelöst, und übr-

gens damit wie mit dem gebackenen Lammfleisch (Nr. 268) verfahren.

### 270. Gebackene Lamm = Köpffel.

Die Lamm = Köpffel werden rein gepuht, auf die Hälfte von einander gehauen, mit Spagat wieder zusammengebunden, und so in Rindsuppe gekocht. Nun läßt man sie auskühlen, löset den Spagat ab, nimmt das Hirn heraus, vermischet es mit Salz, Pfeffer und feingehackter grüner Petersilie; füllet damit die Hirnschalen wieder, und bedeckt sie mit einer Semmelscheibe.

Man taucht sie nun in abgeschlagenes Ey, bestreuet selbe mit Semmelbröseln, und backt sie aus dem Schmalz.

Sie dienen zum Sattel für Zuspelisen, oder werden als selbstständiges Gericht mit grünem Salat servirt.

### 271. Gebratene Lamm = Köpffel.

Es wird damit wie mit den gebackenen (Nr. 270) vorgegangen, nur werden sie nicht in abgeschlagenes Ey getaucht, sondern mit Semmelbröseln bestreuet, und mit einem Stüchlein Fett in einer flachen Pfanne wie Carbonadeln gebraten.

### 272. Gespickter Kalbschlegel mit Zeller = Sauce.

Der Schlegel wird sehr mürbe geklopft, gut abgehäutelt, der Knochen ausgelöst, und das Fleisch gesalzen und gut gespickt. Nun wird eine Casterole mit Butter geschmirt, und mit scheibenförmig geschnittenem Zeller, Peterliwurzel und gelber Rübe belegt, das Kalbfleisch darauf gelegt, ein Paar Löffel voll Rindsuppe untergegoßen, und so schön ge-