

gut geklopft, gesalzen, und in ein aufgeklopftes Ey eingedunst, dann in Semmelbröseln gefüllt. So werden sie gleich einem Sottlet in Schmalz auf einer Dmelettsfanne auf beiden Seiten gebacken, etwas langamer, damit sie ausbraten, dann auf eine Schüssel gelegt, heiße Sardellenbutter darüber geschüttet, und schnell zur Tafel gegeben.

Ein Ragout von Kalbsbrust mit weißer Buttersauce.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, bücket die Rippen quer einigemal durch, kochet diese Brust in Wasser oder Fleischbrühe eine Viertelsunde, bis sie verschaumt hat, dann gibt man sie in frisches Wasser, schweift sie gut ab, schneidet sie in ganz gleiche zwei Finger breite und einen halben Finger lange Stücke; auch die Brustknorpeln werden auf gleiche Art geschnitten. Indessen wird eine feine Buttersauce gemacht. Es werden in einem Reindel vier Loth frische Butter und drei Eßlöffel voll Mehl recht fein abgerührt, dann gibt man etliche Löffel kaltes Wasser dazu, verrührt auch dieses gut damit, gibt soviel reine Fleischsuppe darauf, als nöthig ist, läßt es gut aufkochen unter beständigem Rühren, damit es nicht knollt werde, gibt das geschnittene Kalbfleisch darein, läßt es gehörig weich kochen, und gibt es dann zur Tafel.

Ein Ragout von Kalbspriese und Kalbsreuter.

Man nimmt einige Kalbspriese und Reuter, welche an einem Kalbschlegel von einem Mutterfals sich befinden blanschirt diese Priese und Reuter im Wasser, pugt dann alles Unreine und Häutige davon ab, schneidet sie in kleine Stücken, gibt eine Buttersauce, wie die vorhergemeldete darüber, kochet sie damit weich, und vor dem Anrichten

D

Casserole oder Reindel, bringt sie zum Kochen, schäumt sie gut ab, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich genug sind, nimmt selbe heraus, deckt sie zu, seigt die ganze Brühre rein durch ein Tuch, und läßt sie recht kurz bis zu einer Glace einfachen, gibt die Fricandeau wieder in diese Glace und stellt sie warm. Bei dem Anrichten gibt man die Fricandeau auf die Schüssel, läßt die Glace noch, bis sie Fäden spinnet, kochen, gießt sie über dieselbe, damit sie ein schönes glänzendes Aussehen bekommen, und gibt sie zur Tafel.

Kaiserschmizel von Kalbfleisch.

Es werden von einem reifen Kalbschlegel querdurch lauter handbreite und kleine Finger dicke Schnitze geschnitten und leicht mit Salz bestreut. Indessen wird in ein flaches Casserole oder Reindel ein halbes Pfund Butter aufgesetzt. Wenn die Butter heiß ist, so werden die Schnitze ganz flach hineingelegt, zugebedt und nur so viel braten gelassen, bis sie auf einer Seite lichtbraun sind, dann umgewendet. Hat sich der Saft am Boden ganz braun angelegt, so gibt man nur einige Tropfen Fleischbrühe darauf, daß sich der Saft auflöst. Dann wird ein Seidel guter dicker Rahm genommen, mit einem kleinen Löffel voll Mehl abgesprudelt und an die Schnitze gegeben, diese zugebedt, langsam so lange kochen gelassen, bis sie weich sind. Die Sauce muß dicklicht und ganz goldgelb aussehen. Nun richtet man die Schnitze auf die Schüssel, die Sauce darüber, und zur Tafel damit.

Wiener Schmizel von Kalbfleisch.

Es werden von einem Kalbschlegel lauter solche Schnitze geschnitten wie die vorhergemeldeten, eine Hand groß und Finger dick, diese Schnitze mit dem Messerrücken