

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige  
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und  
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...  
u.S.w.**

**Karlsruhe, 1852**

Ragouts.

**urn:nbn:de:bsz:31-54735**

bel und Muskatnuß dazu und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch von den Kalbsfüßen wegfällt, gießt dann die Brühe von dem Salmen auch daran und schüttet Alles durch ein Haarsieb, thut dann  $\frac{1}{2}$  Maas guten weißen Wein nebst einem Trinkglasvoll Weinessig dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern darunter, nimmt es wieder auf's Feuer und läßt es kochen, gießt es alsdann langsam durch ein Tuch, schüttet es in eine Form, thut immer eine Lage Salmen und eine Lage Gelée auf einander und läßt es gestehen.

#### 226. Hecht mit Gelée.

Wird ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie der Salmen.

### Magouts.

#### 227. Feldhühner.

Thue etwas Butter, Speck, Schinken, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, ganzen Pfeffer, ein Porbeerblatt, zwei Nelken, zwei Citronenscheiben, Thymian, ein wenig Knoblauch und Salz, nebst dem Huhn, auf dessen obern Theil ein Stückchen Speck gebunden wird, in ein Casserol, lasse es ein wenig dämpfen, schütte alsdann ein kleines Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, damit es nur dämpft; wenn es weich ist, dämpfe ein wenig Mehl daran, lasse es noch mit der Sauce kochen, schneide alsdann den Speck von dem Huhn ab und servire es. Man kann auch Trüffeln zur Sauce nehmen.

#### 228. Wachteln.

Werden wie die Feldhühner zubereitet.

## 229. Wilde Lauben.

Werden ebenfalls wie die Feldhühner zubereitet.

## 230. Schnepfen.

Werden auch wie die Feldhühner zugerichtet.

## 231. Wilde Ente in Sardellen = Sauce.

Man dämpfe die Ente in Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Pfeffer und Salz; nachdem die Ente gedämpft ist, wird ein Glas Wein und der Saft einer halben Citrone daran geschüttet; ist es eingekocht, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit sie immer dämpft; wenn sie weich ist, mache folgende Sauce: Hacke den Magen, die Leber und das Herz recht fein, röste alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer feingeschnittenen Zwiebel ab, thue das Gehackte dazu, lösche es mit Fleischbrühe oder Jus ab, schütte die Sauce in die Ente, lasse die Sauce noch mitkochen, wasche und stoße drei Sardellen und thue sie kurz vor dem Anrichten daran. Man kann auch statt Sardellen, Kaperen oder Trüffeln, oder Häringe, bittere Pomeranzenschalen, Oliven (es müssen aber die Steine herausgenommen werden) in die Sauce thun.

## 232. Lerchen in Sauce.

Es werden 12 Lerchen gepuzt, geflammt, die Füße in den Kopf gesteckt. Lege  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in ein Casserol, lasse die Lerchen darin einige Minuten dämpfen, thue eine Handvoll fein gehackte Petersilie und Zwiebel nebst Salz, Gewürz und einem Kochlöffelvoll Mehl daran, lasse dieses wieder einige Minuten dämpfen; schütte einen Schoppen Wein, ein Glas Jus

oder Fleischbrühe daran, lasse es aufkochen und richte sie schön auf die Platte.

### 233. Gedämpfter Fasan.

Nachdem der Fasan gerupft, der Kopf jedoch abgeschnitten und bei Seite gelegt ist, säume ihn auf und spicke ihn mit feinem Speck der Länge nach geschnitten; nachdem er gespickt, binde ihn mit dünnen Speckbatten ein, lege ihn hierauf in ein Casserol, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, etwas geschnittenem Schinken, Zwiebelscheiben, gelber Rübe, Thymian, Pfeffer, Nelken, Salz, einer Flasche Wein, etwas Fleischbrühe, so daß die Brühe bis an den Fasan geht, decke ihn zu, lasse ihn weich dämpfen; nachdem die Sauce eingekocht ist, streue ein wenig Mehl hinein, gieße ein Glas Jus daran, lasse dieses aufkochen, löse den Speck und richte ihn an.

### 234. Haselhühner.

Nachdem sie gepuzt, ausgenommen und aufgezäumt sind, wird die Brust fein gespickt; stelle sie alsdann mit Butter, Zwiebel, Petersilienwurzel, gelben Rüben, einigen Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken, ein Glas Wein auf das Feuer, lasse dieses Alles mit einander dämpfen, wenn es weich ist, schneide gereinigte, feingeschnittene Trüffel hinein nebst Jus oder Fleischbrühe, lasse dieses recht mit einander kochen und richte es an.

### 235. Hasenpfeffer.

Has, Läufe, Bug, Lampen, Lunge und Leber, was man zum Braten nicht anwenden kann, wird einige Tage in Salz, Essig, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeerblatt gelegt, stelle alsdann ein Stück Butter auf's Feuer, lege das gebeizte Fleisch nebst Zwiebeln,

Gewürz, gelben Rüben, Citronenscheiben und Speck-  
schnitt hinein, lasse dies alles kochen, bis das  
Fleisch weich ist, giesse etwas Essig von der Beize  
daran, bis die Sauce sauer genug ist, röste als-  
dann zwei Löffelvoll Mehl braun, schütte von der  
Sauce daran, lasse es mit dem Pfeffer noch kochen  
und richte ihn an.

### 236. Hasen = Ragout.

Man zerschneide den Hasen in beliebige Stücke,  
häute und spicke solche, zerlasse in einem breiten Ge-  
schirr ein Stück Butter, lege die Stückchen hinein,  
nebst Zwiebeln, Speck, einigen Citronenscheiben,  
Salz, Pfeffer, Nelken, 1 Lorbeerblatt, streue ein  
wenig Mehl darauf, lasse sie auf beiden Seiten gelb  
werden, schütte hierauf ein Glas Wein nebst Fleisch-  
brühe daran und lasse sie weich dämpfen, richte ihn  
an und rühre drei Eßlöffelvoll sauern Rahm an die  
Sauce. Man kann auch Kapern daran thun.

### 237. Reh = Ragout.

Man nimmt gewöhnlich Brust und Bug zum Ra-  
gout, beizt dieses einige Tage in Essig, Zwiebeln, Salz  
und Pfeffer; lasse alsdann ein Stück Butter in einem  
Casserol zergehen, lege die Brust in Stücke geschnitten  
nebst dem Bug hinein, thue alsdann einige Citronen-  
scheiben, Zwiebeln, Wachholderbeeren, Pfeffer, Nel-  
ken, ein Stück Brod, eine gelbe Rübe dazu, lasse  
dieses miteinander dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe  
und Essig daran, lasse es weich werden, röste 2 Koch-  
löffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit Jus oder  
Fleischbrühe ab und schütte sie an das Fleisch; wenn  
die Sauce mitgekocht hat, wird es angerichtet.

### 238. Schwarzwild.

Nachdem es einige Tage gebeizt war, stelle das

Schwarzwild, von welchem Stück es sei, mit Butter, Zwiebeln, Wachholderbeeren, gelben Rüben, etwas Speck, Salz, Pfeffer, Nelken auf's Feuer, schütte ein Glas Wein daran, ein wenig Essig von der Beize, und lasse es dämpfen; wenn es eingekocht ist, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, fahre so fort, bis es weich ist, doch nie zu viel auf einmal, damit es immer dämpft; wenn es weich ist, röste 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit Jus ab und schütte es an das Fleisch, laß die Sauce mitkochen (man kann auch 6 bis 7 Trüffeln dazu schneiden und mitkochen lassen) und richte es alsdann an.

### 239. Boularde oder Kapaun gedämpft.

Wenn der Kapaun gerupft und geflammt ist, so schneide den Kopf, die Gurgel und den Kragen heraus, nimm hierauf das Eingeweide heraus, alsdann wird er ausgewaschen und mit einer Nadel aufgezäumt, damit er eine schöne Form bekommt, die Füße werden nämlich abgeschnitten und in den Kapaun gesteckt; das Brustbein wird eingebrochen; reibe hierauf den Kapaun mit einer Citrone ein, damit er schön weiß bleibt, binde die Brust mit Speck zu, stelle ihn alsdann mit Butter, 2 geschnittenen Zwiebeln, 2 gelben Rüben,  $\frac{1}{4}$  Pfund in dünne Scheiben geschnittenem Schinken, Salz, Pfeffer, Nelken auf das Feuer, lasse den Kapaun mit ein wenig Fleischbrühe dämpfen, schütte immer ein wenig Fleischbrühe daran, damit er nicht brätet; wenn er weich ist, mache folgende Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte ein Glas Wein daran nebst dem Saft einer Citrone, eine Handvoll gepuzte Champignon, etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce zur Hälfte einkochen; ist sie zu dick, so schütte Bouillon daran, richte den Kapaun an, legire die Sauce mit 3 Eiergelb ab und schütte sie darüber.

### 240. Kapaun oder Boularde mit Kräuter- Sauce.

Der Kapaun wird gedämpft, wie oben, statt der Champignon-Sauce mache folgende Kräuter-Sauce: Dämpfe eine Handvoll feine Peterfilie, eben so viel feine Schalotten in einem Stück Butter weich, thue einen Löffelvoll Mehl, wenn es mitgedämpft hat, daran, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone nebst Salz und Pfeffer dazu, lasse die Sauce kochen, legire sie mit 2 Eiergelb und richte sie über den Kapaun an.

### 241. Kapaun oder Boularde mit Gansleber.

Zu diesem Ragout muß man 2 schöne Boularde oder 2 gemästete junge Hühner nehmen; nachdem sie gepuzt, geflammt und ausgenommen sind, werden von einer jeden Boularde die Brusttheile mit den Flügeln von dem Brustbein heruntergelöst und gespickt, dann werden die Schlägel und von einem jeden der Fuß abgeschnitten, die Knochen herausgemacht, ohne jedoch die Haut zu zerreißen. Mache nun eine halbe Gansleber, 3 große Trüffeln recht fein, rühre das Gelbe von 3 Eiern darunter, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, fülle die Schlägel damit und nähe sie gut zu, hierauf thue  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, nebst feingeschnittenem Schinken, 2 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, Pfeffer, Nelken, Thymian, Lorbeerblatt in ein Casserol, laß dieses einige Minuten dämpfen, lege sodann die Brüste, die Schlägel und den übrigen Körper hinein, schütte etwas Fleischbrühe und 1 Schoppen Wein daran, decke es mit einem Kohlendekel zu und lasse es dämpfen, überschütte die Brüste öfters mit dem untern Saft, damit sie schön gelb werden; wenn Alles weich ist, mache folgende Champignon-Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund

Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte 1 Glas Wein nebst dem Saft einer Citrone daran, eine Handvoll gepuzte Champignons, Salz und Muskatnuss, lasse die Sauce recht kochen, legire sie mit 3 Eigelb ab und gib sie über die Schlägel und Brüste.

#### 242. Junge Hahnen als Ragout.

Es werden zwei junge Hahnen sauber gepuzt, jedes Stück in 4 Theile geschnitten oder so dressirt, daß die Füße in den Körper gesteckt werden, gut ausgewaschen, stelle sie mit einem Stück Butter, etwas Petersilienwurzel, einigen Scheiben Zwiebeln, Nelken, Salz, gelben Rüben und Muskatnuss auf's Feuer, lasse es dämpfen, schütte etwas Fleischbrühe daran, dämpfe alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter, lösche es mit 1 Glas Wein und dem Saft einer Citrone ab, thue etwas Muskatnuss daran und schütte sie an die Hahnen, laß die Sauce mitkochen, bis die Hahnen weich sind; beim Anrichten legire sie mit 3 Eigelb ab.

#### 243. Junge Hühner mit Champignon-Sauce.

Werden wie die vorangehenden gemacht, nur daß eine Handvoll gereinigte Champignon dazu kommt.

#### 244. Junge Hühner mit Brockelerbsen.

Werden wie die obigen gemacht, nur daß Brockelerbsen dazu kommen. (Siehe Gemüse: Brockelerbsen.)

#### 245. Junge Hühner mit Krebsen.

Es werden zwei junge Hühner sauber gepuzt und

ausgenommen, in vier Theile geschnitten, in laues Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben; dazu werden 20 Krebse abgekocht, die Schwänze davon genommen, bei Seite gelegt, die Schalen werden gestoßen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter gedämpft, schütte einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb, hebe die Butter oben ab und behalte sie bis zum Anrichten, dämpfe zwei Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stückchen Butter, schütte die Krebsbrühe daran, lege die Hühner nebst feiner Petersilie, dem Saft einer Citrone, einer Handvoll vermalte Morcheln und Muskatnuß hinein, lasse sie weichkochen, rühre die Krebsbutter mit 4 Eigelb untereinander, richte die Hühner an, rühre die Sauce an die Eigelb, rühre sie noch ein wenig auf dem Feuer, laß sie aber ja nicht kochen, schütte sie über die Hahnen, lege die Krebschwänze darauf und gib sie zur Tafel.

#### 246. Junge Hühner in einem Vol-au-vent.

Mache von 1 Pfund Butter und 1 Pfund Mehl einen Buttermteig (das Mehl muß zuerst mit kaltem Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig geschafft werden), walle hierauf die Butter hinein, überschlage ihn öfters, bis er ganz mit der Butter verarbeitet ist, laß ihn alsdann  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen. Walle ihn hierauf zweifingerdick aus, in Form eines großen runden Tellers, streiche ihn mit Eigelb an, schneide mit einem spizen Messer in der Mitte einen Kreis, doch so, daß ein dreifingerbreiter Rand bleibt; der Schnitt darf nicht auf den Boden gehen; bace ihn hierauf auf einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech im Backofen schön gelb, hebe den Deckel in der Mitte mit einem Messer heraus, daß er aber nicht zerbricht, löse das Speckige heraus, lege den Deckel wieder darauf und stelle ihn in die Wärme, bis kurz vor dem Anrichten. Dämpfe nun 2 gepugte

und in 4 Theile geschnittene junge Hahnen in einem Stück Butter mit 1 gelben Rübe, 1 Büschel Peterflie, einigen Scheiben Zwiebeln, dem Saft einer Citrone, Salz, Pfeffer, Nelken, bis die Hahnen weich sind, dämpfe alsdann zwei Kochlöffelvoll weißes Mehl in einem Stück Butter, lösche es mit heißer Fleischbrühe ab, schütte sie an die Hahnen, laß sie noch ein wenig mitkochen, koche alsdann 25 Stück große Krebse in Salzwasser ab, schneide die Füße davon nebst den vorderen Zacken der Scheren, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen stehen und stelle sie auch an die Wärme. Lege hierauf die gedämpften Hahnen in den Vol-au-vent, legire die Sauce mit 3 Eiergelb, 3 Löffelvoll saurem Rahm ab und schütte sie darüber, lege alsdann in die Mitte der Hühner Fischklöße oder Krebsklöße (siehe Suppenklöße), lege die Krebse darum, decke den Deckel darauf und gib es zur Tafel.

#### 247. Junge Tauben in einem Vol-au-vent.

Werden wie die Hahnen zubereitet, nur statt der Krebse wird eine Handvoll Morcheln zur Sauce gethan und mitgekocht.

#### 248. Brieslein in einem Vol-au-vent.

Die Brieslein werden zuerst in warmes Wasser gelegt, daß man das Häutige davon lösen kann; im Uebrigen wird verfahren wie bei den jungen Tauben.

#### 249. Junge Tauben gedämpft.

Nachdem die Tauben gepuht, in vier Theile geschnitten und gewaschen sind, werden sie mit einem Stück Butter, Selleriewurzel, Peterflienwurzel, gelben Rüben, 1 Zwiebel, Salz, Nelken, Muskatnuß und Pfeffer auf's Feuer gestellt, 1 Glas Wein daran

geschüttet, zugedeckt und mit Fleischbrühe weichgedämpft; legire beim Anrichten die Sauce mit Eiergelb, sauerem Rahm und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone.

### 250. Tauben in brauner Morchel-Sauce.

Man kann die Tauben einige Tage in Essig legen, schneidet sie alsdann in 4 Theile, läßt ein Stück Butter heiß werden, legt die Tauben hinein, nebst Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Gewürz, schüttet 1 Glas Wein daran und etwas Essig von der Beize, läßt sie weich dämpfen, brennt alsdann 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, löscht sie mit Fleischbrühe ab, schüttet sie an die Tauben nebst einer Handvoll Morcheln und Jus, läßt dieß Alles recht kochen und richtet es an.

### 251. Enten mit Gurken.

Wenn die Enten gepuht, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie schön aufgezaunt, binde sie mit Speck auf der Brust zu, lege sie in ein Casserol, thue Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Thymian, Pfeffer, Salz, Nelken und etwas Fleischbrühe daran, lasse sie dämpfen, schütte immer etwas Fleischbrühe oder Jus daran, bis sie weich sind. Mache folgendes Gurken-Fricassée: Schäle 4 Gurken, schneide sie in 4 Theile, mache das Mark heraus, koche sie in Salzwasser ab, dämpfe sie in Butter und feiner Petersilie, streue 1 Löffelvoll Mehl daran, schütte Fleischbrühe dazu, lasse sie weich dämpfen, richte sie mit sauerem Rahm und Eiergelb auf die Platte, ziehe den Faden aus den Enten, setze sie darauf und gib sie zur Tafel. Man kann sie auch auf Mangoldstiele setzen (Siehe bei den Gemüsen: Mangoldstiele.)

### 252. Gans = Pfeffer.

Die Flügel, der Kragen, die abgeschälten Füße, der

Magen, das Herz, dieß Alles wird in Salzwasser weichgekocht, alsdann werden 2 Kochlöffelvoll Mehl braun geröstet, mit der Brühe, worin Ersteres gekocht wurde, abgelöscht, thue Gewürz, Salz und Essig daran und lasse die Sauce kochen, thue den Pfeffer dazu und lasse ihn mitkochen; beim Anrichten rühre Gänseblut hinein, seihe die Sauce durch und richte sie darüber an.

### 253. Eingemachtes Kalbfleisch.

Es wird gewöhnlich von der Brust oder den Rippen genommen, in kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser hingestellt; wenn es Blasen hat, nimm es heraus und lege es in kaltes Wasser. Mache alsdann folgende Sauce: Dämpfe 2 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, thue feingehackte Zwiebeln und Petersilie dazu, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue 1 Schoppen Wein nebst dem Saft einer halben Citrone, Nelken, Pfeffer und Salz daran, lege das Fleisch hinein, lasse es eine Stunde kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eigelb und 3 Löffelvoll saurem Rahm ab.

### 254. Kalbszunge.

10 bis 12 Kalbszungen werden in Wasser abgekocht, bis die Haut sich gut losschälen läßt, schneide einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, etwas Schinken, ganzes Gewürz, Thymian, 1 Lorbeerblatt, dämpfe dieß Alles in einem Stück Butter einige Minuten, lege die Zungen hinein, thue 1 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran und laß die Zungen weich kochen; nimm die Zungen heraus, schneide sie der Länge nach auseinander, röste hierauf 2 Kochlöffelvoll Mehl braun, lösche es mit einer Zwiebel und Petersilie ab, schütte ein Glasvoll Wein und ein Glasvoll Zus daran, nebst Pfeffer und Salz, laß die Sauce eine Stunde kochen, und schütte sie über die Zungen.

## 255. Kalbsohren mit Champignon.

Der obere Lappen der Ohren wird abgeschnitten, doch so, daß sie eine hübsche Form behalten, dann werden sie aus mehreren Wassern gewaschen und in Salzwasser recht weich gekocht, alsdann auf die Platte gerichtet; dämpfe hierauf zwei Handvoll gepuzte Champignons mit einem Stück Butter, nebst zwei Löffelvoll Mehl, lösche es mit 1 Glas Wein und Fleischbrühe ab, laß es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, legire die Sauce mit 3 Eigelb ab und richte sie über die Ohren an.

## 256. Kalbskopf mit der Haut gebrüht.

Es wird ein Kalbskopf in halb Wasser, halb Wein und Essig, bis es darüber geht, gethan, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, etwas Schwinken,  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett, Thymian, Nelken, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, auf's Feuer gestellt; man lasse ihn weich kochen, lege ihn auf die Platte, mache einen Kreuzschnitt über den Hirnkasten und gib folgende Sauce darüber: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lösche es mit dem Sutt des Kalbskopfes ab, rühre 6 Eigelb nebst einer Handvoll feinen Kapern hinein, mit etwas Salz und Muskatnuß, lasse die Sauce unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen, und schütte sie darüber.

## 257. Kalbskopf mit der Haut in rothem Wein gebrüht.

Der Kalbskopf wird ausgebeint, bis auf das Hirn, doch darf man die Haut nicht zerreißen, nähe ihn mit der Backnadel unten wieder zu, stelle ihn alsdann mit 2 Bouteillen rothem Wein, 2 bis 3 Schoppen Zus,

Zwiebeln, Petersilienwurzel, Selleriewurzel, gelben Rüben, 1 Handvoll gewaschenen Morcheln, ebensoviel gereinigten geschnittenen Trüffeln, Nelken, 1 Stück geschnittenem Schinken, Pfeffer, Thymian und Salz auf's Feuer, lasse den Kopf darin weich kochen, koch nun 10 bis 12 Stück große Krebse in Salzwasser ab, schneide die Füße und die vordern Spitzen der Scheeren ab, schäle die Schwänze, doch so, daß sie an den Krebsen bleiben, setze den Kopf auf die Platte, garnire sie mit den Trüffeln, Champignons, Krebsen, und Codi-veau-Klößen (siehe Suppen-Klöße), schütte die Sauce, worin der Kopf gekocht wurde, darüber.

### 258. Abgezogener Kalbskopf.

Derselbe wird gespalten, gewässert, das Hirn herausgenommen, der Kopf in Salzwasser mit verschiedenen Kräutern weich gekocht, das Hirn mit Zitronensaft, Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz gekocht. Nimm den Kopf heraus, lege die Hirnschale bei Seite, schäle die Zunge und schneide sie in 2 Theile, kehre Kopf und Zunge in Butter, feiner Petersilie, Pfeffer und Salz, auch in geriebenem Brod um und lege es auf einen mit Butter bestrichenen Kof, gebe Gluth darunter; wenn der Kalbskopf und die Zunge gelb ist, wird das Hirn in die Schale gefüllt und hinein gethan, der Kopf auf die Platte gelegt, die Zunge oben herüber in's Fleisch gesteckt, röste Weißbrod in Butter gelb und schütte es darüber.

### 259. Kalbshirn.

Nimm 3 Kalbshirn, schütte kaltes Wasser daran, stelle sie an das Feuer, daß sie sich gut häuten lassen; dämpfe alsdann feine Zwiebeln und Petersilie nebst einem Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte ein Glas Wein, den Saft einer Citrone, nebst Gewürz und Salz daran, lege

das Hirn hinein, laß es mitkochen, richte es an und legire die Sauce mit 3 Eiergelb und 2 Löffelvoll saurem Rahm ab. Man kann auch eine Handvoll gewaschene Morcheln dazu thun.

### 260. Kalbshirn mit schwarzer Butter.

Nachdem das Hirn gehäutet ist, kochte es in 1 Glas Essig, 1 Glas Fleischbrühe, Zwiebeln, Petersilie, Citronenscheiben, Pfeffer und Salz, wenn es eine Viertelstunde gekocht hat, richte es auf eine Platte, lasse Butter recht heiß werden, thue geriebenes Brod hinein, wenn es gelb ist, schütte es darüber.

### 261. Kalbsfüße in brauner Sauce.

Nachdem die Füße in der Fleischbrühe abgekocht sind, werden die Beine herausgenommen, in Ei und Brod umgekehrt und in Schmalz gebacken; mache alsdann folgende Sauce: Es werden 2 Kochlöffelvoll Mehl geröstet, mit feiner Zwiebel und Petersilie abgelöscht, wenn die Zwiebeln gelb sind, schütte 1 Glas Wein, den Saft einer Citrone, etwas Estragon, Pfeffer und Salz daran und wenn die Sauce nicht sauer genug ist, auch etwas Essig, verdünne sie mit Jus oder Fleischbrühe, lasse sie eine Stunde kochen und schütte die Sauce über die Kalbsfüße.

### 262. Kalbsfüße in weißer Sauce.

Sie werden wie die obigen gebacken; mache folgende weiße Sauce daran: Dämpfe 1 Kochlöffelvoll Mehl in 4 Loth Butter, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue etwas feine Petersilie, den Saft einer Citrone, etwas Muskatnuß und Salz hinein; wenn die Sauce gekocht hat, rühre 3 bis 4 Eiergelb dazu und richte sie über die Kalbsfüße an.

## 263. Kalbs-Gefröse.

Nachdem das Gefröse aus mehreren Wassern gewaschen ist, wird es mit kaltem Wasser und Salz hingestellt und 3 Stunden darin gekocht; nimm es heraus, schneide es in kleine Stücke und mache obige weiße Sauce (siehe Kalbsfüße) dazu, lege das Gefröse hinein, lasse es mitkochen und legire die Sauce mit 3 Eigelb ab.

## 264. Kalbs-Brieslein.

Leg die Brieslein in warmes Wasser und mache das Häutige davon, lege sie alsdann in eine Buttersauce (siehe Nr. 260), schütte noch  $\frac{1}{2}$  Glas Wein daran, lasse sie weich kochen; beim Anrichten legire die Sauce mit 3 Eigelb ab.

## 265. Gedämpfte Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutelt und in fingerdicke Stücke geschnitten, lasse alsdann in einem breiten Geschirr Schmalz heiß werden, thue die Leber nebst etwas Salz hinein, und lasse sie von beiden Seiten Farbe bekommen, nimm sie nun heraus auf eine Platte und thue eine Handvoll feingeschnittene Zwiebel und Peterfilie in das Schmalz, lasse dieses dämpfen, streue eine Handvoll Mehl und ein klein wenig Zucker hinein, wenn dieses etwas Farbe hat, so löscht man es mit  $\frac{1}{2}$  Glas Essig und Fleischbrühe ab, thut etwas Pfeffer und Nelken hinein, und läßt solches eine Zeit lang kochen, thut nun die gedämpfte Leber hinein, läßt sie noch ein wenig mitkochen aber nicht zu lange, damit sie nicht hart wird und richtet sie an.

## 266. Gespickte Kalbsleber.

Eine große Kalbsleber wird mit Speck gespickt, lasse

alsdann ein Stück Butter heiß werden, lege die Leber hinein, nebst Zwiebel und gelben Rüben, etwas feiner Petersilie, Nelken, Lorbeerblatt, Thymian und Salz, und 1 Schoppen Wein, decke einen Kohlendekel darauf, überschütte öfters die Leber mit der untern Sauce, lasse die Leber eine Stunde kochen, bis sie von Oben Farbe bekommt, mache folgende Sauce darüber: Röste 2 Löffelvoll Mehl, dämpfe einen Löffelvoll Schalotten darin, schütte 3 Trinkgläservoll von der Brühe daran, worin die Leber gekocht wurde, thue Pfeffer und Salz daran und richte sie über die Leber an.

### 267. Kalbsherzen in brauner Sauce.

Koche 2 Kalbsherzen in Salzwasser weich, mache die vorhergehende Sauce daran, statt der Brühe schütte ein Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe daran.

### 268. Lungen-Mus.

Die Lunge wird gekocht, alsdann fein gehackt, dämpfe feine Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter nebst einem Kochlöffelvoll Mehl, thue die gehackte Lunge hinein, nebst dem Saft einer Citrone, lasse es einige Minuten dämpfen, lösche es mit Fleischbrühe ab, lasse es kochen, rühre einiges Eiergelb hinein, lasse es dick werden, aber nicht kochen, und richte es an.

### 269. Sauere Nieren.

Man nimmt einige Schweinenieren, schneidet diese auseinander, befreit sie von den Häuten und schneidet sie in ganz feine Blättchen, nun werden feingehackte Zwiebeln in Butter gedämpft, wenn sie weich sind, kommen die Nieren hinein und werden auch mitgedämpft, unterdessen hat man 1 Kochlöffelvoll Mehl geröstet, dieses wird mit Fleischbrühe abge-

löscht, etwas Essig und ein klein wenig Zucker daran gethan und so läßt man die Sauce eine Zeit lang kochen, thut nun die gedämpften Nieren nebst etwas Salz in die Sauce und läßt sie noch ein wenig mitkochen, aber nicht zu lange, damit sie nicht hart werden.

### 270. Kalbs-Koulade.

Schneide vom Schlägel dünne Batten und klopfe sie, dämpfe alsdann einige Zwiebeln und feingehackte Peterfilie in einem großen Stück Butter, bestreiche das Kalbfleisch damit, streue feingeriebenes Weißbrod darauf, rolle die langen Stückchen Fleisch, binde sie mit Bindfaden zu, zerlasse ein Stück Butter, schneide Zwiebeln und gelbe Rüben hinein, lege die Kouladen hinein, schütte Fleischbrühe daran, lasse es eine Stunde dämpfen, beim Anrichten rühre einige Eiergelb und den Saft einer Citrone daran.

### 271. Ragout von farcirten Dohfengaumen mit Thomatsauce.

Nimm 4 Stück Dohfengaumen, wasche und koch sie in Salzwasser halb weich, nimm sie heraus und schabe die obere Haut davon ab, nimm dann  $\frac{1}{2}$  Leibchen Weißbrod, schneide die Kruste ab und weiche es in Wasser ein, nimm nun einige Hahnenbrüste in den Mörser und stoße sie recht fein, dann das eingeweichte und ausgedrückte Weißbrod nebst 4 Eiergelb, Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu und stoße es recht glatt darunter, nimm nun die Masse und streiche die Dohfengaumen fingerdick damit, rolle und binde sie mit Bindfaden fest zusammen, thue sie alsdann in eine Casserol nebst Butter, Fleischbrühe,  $\frac{1}{2}$  Glas Wein, etwas Salz und lasse sie alsdann vollends weich dämpfen. Gib nun fol-

gende Sauce dazu: man nimmt 6 Thomat oder Paradiesäpfel nebst einigen Schalotten, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, 1 Glas Wein und kochte es gut weich, treibe es durch ein Haarsieb, rühre etwas gute braune Sauce dazu, lasse es auf dem Feuer noch etwas kochen, beim Anrichten nimmt man die Fäden von den Saumen und gibt die Sauce darüber.

### 272. Kalbfleisch-Ragout.

Vom Schlägel werden dünne Batten geschnitten, geklopft und gespickt; lasse in einem breiten Geschir Butter heiß werden, lege die Stücke hinein, lasse sie auf beiden Seiten gelb werden, schütte das Fett davon ab, schütte Wein und Fleischbrühe daran und lasse es langsam kochen. Reibe hierauf ein Milchbrod, hake 2 Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch, 4 Sardellen, ein Stückchen Schinken recht klein, lasse alsdann ein Stück Butter vergehen, röste 1 Löffelvoll Mehl darin, thue das Gehackte hinein, nebst einer Handvoll verwallter Morcheln oder Trüffeln, schütte dies Alles an das Ragout, nebst Muskatnuß, Nelken und Pfeffer, wenn es noch einige Zeit mitgekocht hat, richte es an und belege es mit geschnittenen Pistazien.

### 273. Granat von Kalbfleisch

Hake 2 Pfund Kalbfleisch von der Schale, ohne Haut und Bein, nebst einem Pfund Nierenfett ohne Haut recht fein, dämpfe alsdann feine Petersilie und Schalotten in einem Stück Butter, rühre einen eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck darunter, lasse ihn recht zart dämpfen, rühre alsdann 4 Eier, 1 Eizgroß Butter, Salz und Muskatnuß, recht dick auf dem Feuer, menge sie unter den Weck, alsdann unter das Fleisch, stoße dies Alles recht zart in einem Mörser. Koche alsdann 4 Kalbsbrieslein in Wasser, bis sich das Häutige davon losbringen läßt, schneide sie alsdann

in dünne Blättchen und dämpfe sie in Butter und feiner Peterfilie, thue eine Handvoll gepuzte Champignons, 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, wenn dies miteinander gedämpft hat, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz daran und laß es eine Viertelstunde langsam kochen, daß es dick wird, rühre alsdann 4 Eiergelb nebst dem Saft einer Citrone daran und laß es erkalten, lege hierauf eine mit Butter bestrichene Form mit dünnen Speckbatten aus, fülle von der gestohlenen Kalbfleischmasse hinein, doch lasse in der Mitte zweifingerhoch vom Boden eine Oeffnung, fülle die Brieslein hinein, bedecke es mit der übrigen Farce, bis die Form ganz fest eingedrückt und voll ist, belege es oben mit Speckbatten, stelle es hierauf in einen heißen Ofen 2 Stunden, lasse es backen, bis es von oben schön gelbbraun ist, nimm es alsdann aus dem Ofen, löse es auf den Seiten mit dem Messer, stürze es auf die Platte und mache folgende Sauce darüber: Dämpfe eine Handvoll Schalotten in einem Stück Butter und ein wenig Mehl, schütte  $\frac{1}{2}$  Glas Essig, 1 Schoppen Jus nebst Pfeffer und Salz daran, lasse es zur Hälfte einkochen und schütte es über den Granat.

#### 274. Gedämpfte Kalbsrippen.

Schneide die obere dicke Haut oder den Abdecker von den Rippen ab, dann schneide, so viel es lange Beinchen hat, in gleicher Dicke Rippen davon, streife von den Knochen das Häutige ab, klopfe mit einem Holz jedes Stück, damit es mürbe und dünn wird, zerlasse alsdann in einem breiten Geschir ein Stück Butter, lasse feine Peterfilie und Schalotten darin dämpfen, lege die Rippen in schöner Form hinein, streue einen Kochlöffelvoll Mehl darüber, nebst Salz, Pfeffer und Nelken; wenn die Zwiebeln gelb werden, schütte ein Glas Wein und den Saft einer Citrone daran, lasse es langsam dämpfen, schütte hierauf

etwas Jus daran, damit die Sauce bräunlich wird; nachdem sie eine Stunde gedämpft hat, richte sie schön auf die Platte an, verdünne die Sauce mit Fleischbrühe und schütte sie darüber.

### 275. Kalbsrippen mit Gurkensauce.

Die Rippen werden wie die vorhergehenden zubereitet, nur bleibt die Sauce zurück und die Rippen werden auf Gurken gesetzt. (Siehe Gemüse: Gurken.)

### 276. Kalbfleisch-Ragout mit Spargeln.

Vom Schlägel werden fingerdicke Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft und gespickt; lasse ein Stück Butter zergehen, thue Zwiebeln, Nelken, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln daran, lasse es dämpfen, schütte etwas Jus oder Fleischbrühe daran, lasse es weich dämpfen. Von den Spargeln werden die Köpfe abgeschritten und in Salzwasser gekocht, lasse alsdann ein Stück Butter zergehen, dämpfe einen Kochlöffelvoll Mehl darin, lösche es mit Fleischbrühe und Spargelbrühe ab, lege die Köpfe der Spargeln hinein, lasse sie mitkochen, legire die Sauce mit eintigen Eiergelb ab, richte sie auf die Platte, lasse die Sauce am Ragout recht einkochen, kehre das Fleisch darin um, lege sie auf die Spargeln und gieb es zur Tafel.

### 277. Fleischvögel mit Morcheln-Sauce.

Wie bei vorstehender Nummer schneidet und dämpft man Stückchen gespicktes Kalbfleisch, schüttet  $\frac{1}{2}$  Glas Essig nebst dem Saft einer Citrone daran; wenn es weich ist, mache eine Morchel-Sauce daran. (Siehe Saucen.)

## 278. Fleischvögel anderer Art.

Es werden vierfingerbreite Stückchen Kalbfleisch von einer halben Schale geschnitten, geklopft, an dem einen Ende zweifingerbreit gespickt, nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, 2 Schweinsnieren, hacke dies recht fein, dämpfe einen halben Weck, der zuvor eingeweicht und wieder ausgedrückt ist, in Butter, feiner Petersilie und Zwiebeln, rühre auf dem Feuer 2 Eier daran, daß es dick wird, menge das Gehackte darunter, lasse es erkalten, rühre 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß daran, bestreibe das Fleisch damit, rolle es so zusammen, daß das Gespichte nach Außen kömmt, binde es mit Fäden zu, lasse in einem breiten Geschirr Butter zergehen, lege die gerollten Stückchen hinein, lasse sie schön gelb dämpfen, schütte die Butter davon ab, thue das übrige Gehackte dazu, nebst dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, etwas Fleischbrühe, daß die Sauce dick koche, und richte sie an.

## 279. Hammelszungen in Sardellen-Sauce.

Die Zungen werden aus mehreren Wassern gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gestellt und gekocht, bis die Haut sich gut loschälen läßt, schneide sie der Länge nach durch, lege sie in die Sardellen-Sauce. (Siehe Saucen beim Rindfleisch.)

## 280. Hammelszungen in Kräutersauce.

Die Zungen werden abgekocht wie die vorhergehenden und eine Kräutersauce dazu gemacht. (Siehe Saucen.)

## 281. Hammelshirn.

Wird zubereitet wie Kalbshirn. (Siehe Kalbshirn)

## 282. Hammelsbug eingebeizt.

Schneide den Bug in 2 Theile, lege ihn 3 Tage in Essig, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Knoblauch, stelle alsdann Schmalz auf's Feuer, lege das Fleisch nebst den Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Nelken, gelben Rüben und einem Krüstchen Schwarzbrot hinein; wenn das Fleisch schön gelb ist, schütte Fleischbrühe daran, bis es weich ist. Röste alsdann 2 Löffel voll Mehl, lösche es mit feinen Zwiebeln ab, schütte Fleischbrühe daran, thue es an das Fleisch nebst etwas Essig von der Beize, wenn die Sauce recht gefocht hat, richte es an.

## 283. Hammelsrippen gedämpft.

Nachdem der Abdecker abgeschnitten ist, werden dünne Rippen, so viel es lange Beinchen hat, geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, lasse alsdann in einem breiten Geschirr Butter zergehen, thue Zwiebeln und Petersilie hinein, lege die Rippen dazu, streue 1 Löffel voll Mehl darüber, lasse alles recht dämpfen, bis die Zwiebeln gelb werden, lösche es alsdann mit Jus oder Fleischbrühe ab, thue den Saft einer Citrone daran, nebst Muskatblüthe; soll die Sauce sauer sein, schütte etwas Wein daran; wenn es  $\frac{1}{2}$  Stunde gefocht hat, richte es an.

## 284. Hammelsrippen in Champignons.

Nachdem die Rippen geschnitten und geklopft sind, werden sie in Zwiebeln und Petersilie umgekehrt, alsdann in verrührtem Ei und geriebenem Brod, lasse sie dann in Butter auf beiden Seiten gelb werden, richte sie im Kreis auf die Platte an und bereite die Champignons auf folgende Art: es werden 2 Händeroll gepuzte Champignons in einem Stück Butter und feiner Petersilie gedämpft, nebst 2 Kochlöffelvoll Mehl,

lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Salz, Pfeffer, den Saft einer Citrone daran, lasse es recht kochen, bis es dick ist, richte es in die Mitte der Coteletten an.

### 285. Hammels- und Schweinenieren.

Sie müssen durch viele Wasser gewaschen werden, damit das Sandige davorkömmt, laß alsdann Zwiebel und Petersilie in Butter dämpfen, schneide hierauf die Nieren in kleine Stückchen, thue sie dazu, lasse sie dämpfen, schütte eine wenig Fleischbrühe daran und lasse sie weich kochen, röste alsdann 2 Löffelvoll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte  $\frac{1}{2}$  Glas Essig, Nelken, Pfeffer und Salz daran, auch Jus, wenn man hat, schütte die Sauce an die Nieren, lasse sie recht einfochen und richte sie über die Nieren an.

### 286. Ragout von Cotelettes a la Nelson.

Nimm ohngefähr 3 Kochlöffelvoll Mehl in ein Casferol, rühre es mit Milch glatt, thue  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, fein gehackte Zwiebeln, Petersilie und etwas Muskatnuß dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es recht steif ist, thue dann 3 bis 4 Eier, Salz und für 4 Kreuzer geriebenen Käse daran, nimm dann schöne Hammels-coteletten, streiche die Masse darauf, streue noch geriebenen Käse nebst kleinen Stückchen Butter darauf, setze sie nun in eine mit Speck ausgelegte Pfanne und mache sie im Ofen fertig, gib dann eine gute Chamignon-Sauce darunter.

### 287. Froschschenkel.

Die Haut zwischen den Schlägeln muß gelöst und die Schenkel von einander geschnitten werden. Dämpfe alsdann etwas feine Petersilie, einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter, schütte Fleischbrühe, den

Saft einer Citrone nebst Salz und Muskatnuß daran, lege die gewaschenen Froschschenkel hinein, lasse sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, richte sie mit 3 Eiergelb an.

### 288. Schnecken in Sauce.

Die Schnecken werden gewaschen, in Salzwasser gekocht; nimm sie mit einer Gabel heraus, löse die schwarze Haut, die um die ganze Schnecke geht, schneide das Spiße vorn am Kopfe ab, reibe sie mit einer Handvoll Salz ab, damit das Schleimige davon kömmt, wasche sie aus 3 bis 4 warmen Wassern und mache eine Sardellen-Sauce (siehe D a s s e n f l e i s c h und B e i l a g e n) und lasse sie darin kochen.

### 289. Ragout à la Richelieu.

Nimm 4 Pfund Kalbfleisch, häutle es ab, schneide und hacke es klein nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett, nimm es in den Reibstein und stoße es zart, thue dann 4 Eiergelb, Salz, etwas Muskatnuß und Pfeffer daran und stoße Alles recht untereinander, bestreiche einen Kupferdeckel mit Butter, nimm die Masse aus dem Reibstein, formire sie zu einem Ring und setze sie auf den Kupferdeckel, setze alsdann ein Casserol mit Wasser und etwas Salz auf's Feuer bis zum Kochen, lasse den Kupferdeckel warm werden und rutsche den Ring in das Salzwasser, lasse es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, thue es in eine Pfanne mit etwas Butter unten und oben und backe es in einem gelinden Ofen, richte es auf eine runde Platte an und gieße eine braune Trüffel-sauce darüber.

### 290. Gansleber mit Trüffel-Sauce.

Die Gansleber muß groß sein, damit sie fett ist, diese spiße mit klein geschnittenen Trüffeln, lasse nun in einem Geschirre etwas Butter zergehen, lege ein

Stück Speck auf den Boden, lege die Leber hinein, nebst etwas Schinken, Nellen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, den Saft einer halben Citrone, etwas Fleischbrühe, decke einen Kohlendekel darauf und lasse sie dämpfen, lege aber auf die Leber ein Papier, damit sie weiß bleibt, mache alsdann eine Trüffel-Sauce dazu. (Siehe Sauce n.)

### 291. Hammelwürste oder Blunzen.

Jede Wurst muß in vier bis sechs Stückchen geschnitten werden, dämpfe alsdann eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter, lege die Rädchen hinein, lasse sie anziehen, wende sie um, schütte Milch daran, daß sie alle in der Milch liegen, lasse die Milch zu einer dicken Sauce einkochen und richte es an. Mit gerösteten Kartoffeln ist dieß eine angenehme Speise.

### 292. Lummel oder Beefsteak in Sardellen-Sauce.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen und die obere dicke Haut davon gemacht, schneide fingerdicke runde Stücke davon, klopfe sie flach, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, wende sie auf beiden Seiten in zerlassener Butter um, setze sie auf den Rost, mache starke Gluth darunter, lasse sie auf beiden Seiten gelbe Farbe bekommen, richte sie auf die Platte, drücke Citronensaft darauf und gib eine Sardellen-Sauce dazu. (Siehe Sauce n.)

### 293. Lummel anderer Art.

Der Lummel wird schön geschnitten, der Knochen davon gemacht und gepickt, lasse alsdann Butter zergehen, lege den Lummel hinein, thue gelbe Rüben,

Zwiebeln, etwas Schinken, Speck, Petersilienwurzeln, ein Stückchen Schwarzbrot, Thymian, Pfeffer, Melken, Salz, Knoblauch und ein Glas Wein daran, decke einen Kohlendeckel darauf und lasse es dämpfen; schütte immer etwas Fleischbrühe daran und lasse es kurz dämpfen; wenn es weich ist, röste 2 Löffelvoll Mehl braun, lösche sie mit Jus oder Fleischbrühe ab, schütte es an den Lummel, nebst dem Saft einer Citrone und etwas Essig, lasse die Sauce recht kochen und richte den Lummel an.

#### 294. Rind- oder Ochsenzunge.

Wenn die Zunge weich gekocht ist, wird sie geschält und in Sardellen- oder Kapern-Sauce gelegt. (Siehe Saucen.)

### Mehl- und Eierspeisen nebst süßen Speisen.

#### 295. Abgeschmelzte Nudeln.

Mache von sechs Eiern und drei Händevoll Mehl einen glatten Teig, walle ihn in dünne Kuchen aus, lege sie auf ein reines Tuch, wenn sie getrocknet sind, schneide sie in fingerbreite Nudeln, das Abgefällene lasse davon zurück, koche sie in Salzwasser einige Minuten, richte sie alsdann an und röste die zurückgelassenen Nudeln in Butter schön gelb und schütte sie darüber.

#### 296. Schinken-Nudeln.

Sie werden wie die gewöhnlichen Nudeln gemacht, nur daß eine Lage Nudeln auf eine Lage gehackten Schinken gelegt wird, bis die Platte gefüllt ist, alsdann werden sie abgeschmeltzt wie oben.