

katnuß, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse und $\frac{1}{4}$ Pfund gekochtem und feingehacktem mageren Schinken oder Pökelfleisch, zieht den steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter, füllt sie in einen Rand, streut Parmesankäse darüber, beträufelt sie mit Butter oder Krebsbutter, und bäckt sie in einem mäßigheißen Ofen eine Stunde.

941. Gries-Mehlspeise mit Käse. 8 Loth Gries quillt man mit $\frac{1}{4}$ Quart Fleischbrühe, ein wenig Sahne und 6 Loth Butter auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei aus. Nach dem Verkühlen rührt man 6 Eidotter, Salz, Muskatnuß und 6 Loth geriebenen Parmesankäse darunter, vermischt die Masse mit dem Schnee von den 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form, bäckt sie im Bain-marie im mäßigheißen Ofen drei Viertel- bis eine Stunde und stürzt die Mehlspeise beim Anrichten auf eine Schüssel.

942. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse. 10 Loth Butter werden zu Sahne gerieben und nach und nach unter stetem Rühren mit 8 Eidottern, Salz, Muskatnuß, 1 Pfund auf dem Reibeisen feingeriebenen Kartoffeln (welche am Tage zuvor in der Schale abgekocht sein müssen), einem kleinen Tassenkopf voll dicker saurer Sahne und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse gut vermischt; dann wird der recht steife Schnee von den 8 Eiweißen leicht unter die Masse gerührt, diese in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt und im Bain-marie in einem mäßigheißen Ofen eine gute Stunde gebacken. Beim Anrichten stürze man die Kartoffelspeise auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Kartoffelspeise, auch die Griespeise in No. 941, kann man zu Schmorfleisch, gedämpftem Rinder-Filet, auch zu Fricandeaux vom Hirsch geben.

943. Krebs-Mehlspeise mit Käse. Krebsmatte, nach No. 754 von einem halben Schock Krebsen bereitet, wird mit einer gleichen Menge Semmelbrei (den man von geschälter und kleingeschnittener Semmel mit wenig Milch recht steifgekocht und durch ein Sieb gestrichen hat) und 8 Loth Krebsbutter recht fein gerieben. Dann fügt man nach und nach unter beständigem Rühren 8 Eidotter, die feingehackten Krebschwänze, 8 Loth Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingehackte Kräuter wie in No. 939 hinzu, vermischt zuletzt die Masse mit dem recht steifen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in einen Rand, streut Käse darüber, beträufelt diesen mit Krebsbutter, und bäckt die Mehlspeise eine gute Stunde in einem mäßigheißen Ofen.

944a. Mehlspeise von Nockeln mit Käse. Man mache von 12 Loth Butter, 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, dem nöthigen Mehle und etwas Parmesankäse nach No. 50 einen Nockelnteig, steche davon mit einem Löffel Klöße in kochende Milch, lasse sie langsam gar kochen, ziehe sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb und lege