

Wirschingkraut schön glacirt und zur Tafel gegeben. Eine gute braune Sauce wird extra damit servirt.

121. Gedämpfter Wirsching.

Der Wirsching wird in fingerbreite Riemen geschnitten, gut gewaschen, dann in ein Geschirr in Würfel geschnittener magerer Speck gethan und ein Stück frische Butter, den Wirsching nun dazu, etwas Salz, ein klein Bißchen Pfeffer, dann auf ein schwaches Feuer gesetzt und so recht langsam gedämpft, öfters umgewendet; wenn es durchaus gelb ist, so wird ein klein wenig Mehl darüber gestreut, und wenn es nöthig ist, ein Bißchen Fleischbrühe daran gethan, gut durcheinander gerührt und noch eine Weile stehen gelassen.

122. Andere Art.

Der Wirsching wird gut verlesen und gewaschen, dann in kochendes Wasser gethan und weich gekocht; ist dies geschehen, so thut man ihn in frisches Wasser; wenn er eine Weile darin gelegen, so drückt man ihn aus und verwiengt ihn, doch nicht fein. Nun nimmt man in ein Geschirr Butter oder gutes Bratenfett, thut eine fein geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie darin, bis sie anfängt sich zu färben, thut Mehl dazu, rührt es durcheinander und gießt, so viel man nöthig glaubt, Fleischbrühe daran, kocht es ein wenig und thut den Wirsching sammt dem erforderlichen Salz dazu und läßt es ganz langsam eine Weile so kochen.

123. Gefüllter Weißkrautkopf.

Man nimmt zwei schöne Krautköpfe, löst die rauhen Blätter ab, nimmt den Storzen heraus, wäscht sie rein und blanchirt sie in Salzwasser eine Viertelstunde, kühlt sie mit kaltem Wasser ab und kocht sie dreiviertel Stunde mit Salz, einem Stück fetten, rohen Schinken in Fleischbrühe weich. Sodann legt man sie auf ein Tuch, nimmt vorher bereitete rohe Kalbfleisch-Farce, unter die man etwas in Würfel geschnittene Ochsenzunge gemischt hat, füllt das Kraut, bindet es in mit Butter bestrichene Papiere ein, thut es in eine enge Kasserole, gibt gute Bouillon daran und läßt es gut weich mit Salz dämpfen. Beim Gebrauch wird das Papier abgelöst, das Kraut auf eine Schüssel angerichtet, mit einer