

sehr kräftigen, gelblichten Sauce übergossen und außen herum mit schönen Stückchen Schinken garnirt.

124. Wirsching auf baierische Art.

Wirsching, der gut verlesen und sauber gewaschen ist, wird in Salzwasser weich, aber doch noch ganz, ungedeckt, daß er grün bleibt, gekocht, in kaltes Wasser gelegt und nach diesem auf ein Sieb zum Abtropfen gethan, macht mit Butter, etwas fein geschnittenen Zwiebeln, Mehl und Fleischbrühe eine gute nicht zu dicke Sauce, läßt den Wirsching noch etwas darin kochen, gibt Salz und Pfeffer daran.

125. Gefülltes Sauerkraut.

Ist das Sauerkraut noch nicht sehr sauer, so wird es gleich zugesetzt (ohne es vorher im Wasser auszuwaschen), mit gutem Abschöpf fett und ein wenig Wasser, weil es weicher wird; ist es nun gekocht, so läßt man es verkühlen. Es werden dann Nudeln gemacht, nicht sehr fein geschnitten, dieselben in Salzwasser gesotten und dünn auseinander auf eine Platte gethan, dann wird Schinken verwiegt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, eine Lage Sauerkraut hinein gethan, dann eine Lage Nudeln, sauren Rahm darüber, dann Schinken, wieder sauren Rahm, dann wieder Sauerkraut, dann Nudeln, sauren Rahm, dann Schinken, wieder Rahm und zuletzt Sauerkraut, man streut etwas geriebenes Brod darüber, legt frische Butter darauf und backt's im Ofen. Beim Anrichten auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

126. Gedämpftes Sauerkraut.

Man verwiegt Speck und Zwiebeln, jedes gleich viel, bestreut in einem Geschirr den Boden damit, legt Sauerkraut darauf, dann wieder von dem Verwiegten, dann wieder Sauerkraut; deckt nun das Geschirr zu und läßt das Kraut auf schwacher Hitze zwei Stunden so dünsten; kehrt es dann mit der Gabel einmal um, wo es am Boden ganz gelb sein wird. Man läßt es nach dem Umwenden immer fest zugedeckt stehen, damit es unten wieder schön gelb wird. Auf diese Art wird das Sauerkraut wirklich sehr gut und sieht schön aus. Wenn das Sauerkraut noch nicht recht sauer ist, so kann man ein