

133. Sauerkraut mit Fischrand.

Wenn man etwas Uebrigens von Fischen hat, wird es sehr gut von den Gräthen befreit und in kleine Stückchen gebrochen; ist dieß ungefähr eine Hand voll, so wird es in eine recht dicke und kurze Buttersauce gethan, in welcher man es recht heiß werden läßt, dann auf die Seite stellt und kalt werden läßt. Unterdessen wird $\frac{1}{8}$ Pfd. ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Butter mit 3 Eigelb abgerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Grm.) geriebene Kartoffeln dazu gethan, und dann kalt gewordene Fische nebst einem guten Kaffeelöffel voll Mehl und etwas Salz. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, damit recht gut vermischt, dann in ein breites mit Butter bestrichenes und mit Brod bestreutes Blech mit Rande im Ring herum einen Kranz gesetzt und die Mitte leer gelassen, so wird es schön gelb gebacken, nachdem wird der Kranz behutsam aus dem Blech auf die Platte gelegt, so daß das Obere wieder oben ist. In die Mitte des Kranzes wird dann ein gut zubereitetes Sauerkraut angerichtet und aufgetragen.

Man kann auch diese Masse in einem kleineren Blech wie einen Kuchen backen und mit einer beliebigen Sauce allein zu Tische geben.

134. Sauerkraut mit Reis.

Man kocht Reis in Fleischbrühe mit etwas frischer Butter weich, doch daß er schön ganz bleibt. Gebratene Bratwürste werden in Scheiben geschnitten; ein Geschirr wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, eine Lage gut zubereitetes Sauerkraut darein gethan, auf dieses eine Lage Reis und diesen dann mit den geschnittenen Bratwürsten belegt, gute Schü von den Würsten oder andere, und in Ermangelung beider nur frische Butter darüber gegossen, dann wieder Sauerkraut darüber gethan, und so bis man fertig ist, oben auf etwas frische Butter, dann legt man Streifen von Butterteig recht zierlich darüber, bestreicht's mit Ei und backt's langsam recht schön, stürzt es dann zweimal, damit die obere Seite wieder oben kommt.

135. Sauerkraut mit Wachteln.

Wenn das Sauerkraut stark sauer ist, so wird es eine Zeit lang im Wasser gekocht, dann herausgethan und erkalten