

lassen, hernach nicht sehr fein verwiegt. Von den Wachteln wird die Brust schön herausgeschnitten, in einem Geschirr mit Butter, gelben Rüben, Zwiebeln und ein wenig Fleischbrühe nebst etwas Salz nur kurze Zeit gedämpft, sie müssen schön weich bleiben. Das Uebrige des Körpers wird (außer die Eingeweide) mit Speck, Zwiebeln weich gedünstet; ist dieß geschehen, so nimmt man es aus dem Geschirr, läßt das Fett darin, thut das Sauerkraut hinein, dünstet es so auf schwacher Hitze, sieht darauf, daß es nicht ansitzt. Nun wird das Abgebratene sammt Zwiebeln und Speck sehr fein gestoßen und durch ein Haarsieb gedrückt. In frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet braune oder auch nur weiße Fleischbrühe daran, läßt es eine kleine Weile kochen, nimmt es vom Feuer und rührt das Durchgetriebene recht gut darunter, dieses wird dann mit dem unterdessen weich gewordenen Sauerkraut sehr wohl vermischt, welches aber jetzt nicht mehr kochen darf sondern nur recht heiß erhalten werden muß. Beim Anrichten wird es etwas mit Schü versetzt, und die Masse muß auch ein wenig steif sein. Nun richtet man es auf die Mitte der Platte an, setzt die Brüste schön darum und gießt etwas von dem Saft, worin die Brüste gelegen, darüber. Es ist dieß ein sehr gutes Gemüse nebst der Beilage. Man kann auch von übrigem Hasen oder Fasan ein solches Gemüse bereiten. Man schneidet von dem übrigen Fleische so viel möglich noch ordentliche Stückchen zurecht, läßt diese dann in guter Schü mit ein Bißchen frischer Butter heiß werden; die Knochen werden dann ganz klein zusammengehackt, in etwas Fleischbrühe eine Weile gekocht, dann durch das Haarsieb getrieben, im übrigen dann ganz auf die oben erwähnte Weise verfahren und dann, wenn das Gemüs angerichtet ist, die Fleischstückchen statt der Brüste darum gesetzt und der Schü darüber geschüttet.

### 136. Ein sehr schönes Sauerkraut.

Ein Blech mit niederem Rande, welches sich zu der Anrichte-Platte eignet, wird umgekehrt, ein wenig mit Butter bestrichen, dann der Rand desselben mit Butterteig ganz eingefast und oben über den Boden zwei fingerbreite Streifen über's Kreuz gelegt, so daß es vier Abtheilungen gibt, in die Mitte macht man eine Blume, streicht es mit Eigelb und backt es dann recht schön gelb im Ofen; ist dieß geschehen,