

liebigem anderen Gewürz, ganz wenig Fleischbrühe dazu gerührt, gut untereinander gemengt, in wohl gereinigte Schweinsdärme gefüllt, gesotten und kalt oder warm gespeist.

186. Eierwürstlein mit Schinken.

Man zerklöpft vier Eier mit etwas Salz, Schnittlauch, drei Eßlöffel voll süßen Rahm, läßt solches mit einem Stück Butter auf Kohlen unter stetem Umrühren dick werden und stellt es zum Erkalten bei Seite. Hierauf rührt man eine Hand voll gewiegten Schinken, ein paar Löffel von Semelmehl und zwei bis drei ganze Eier dazu, macht von der Masse länglichte Würstchen, bestreicht sie mit Ei, wendet sie in Brod um und bäckt sie in Butter.

187. Netzwürste.

Es wird Kalbfleisch mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein verwiegt, mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer geschwitz, dann etwas geriebenes Brod und Eier darunter, ein wenig sauren Rahm und das nöthige Salz. Von einem Kalbsnetz werden Stückchen geschnitten, von der Farce darauf gethan und zusammengerollt, in der Mitte zusammengebunden, und dann in Butter gebraten, der Faden dann weggenommen.

188. Bratwürste.

Man nimmt ein Theil Schweinesfleisch, zwei Theile Kalbfleisch und ein Theil Nierenfett, nebst etwas Speck, dies Alles wird sehr fein gehackt, thut es in ein Geschirr, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken, fein gehackte Zitronenschalen und fein geriebenen Majoran dazu, rührt es ganz langsam mit kaltem Wasser ein, je länger man dies Fleisch verarbeitet, je besser es ist; dann wird es in die dazu bereiteten Därme gefüllt und nach Belieben gebraten.

189. Omelette-Würste.

Man bäckt ganz leicht dünne Omeletten, verwiegt gebratenes Fleisch, gibt es zu den in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie, nebst einem Bißchen Mehl, Gewürz nach Belieben und etwas saurem Rahm, bestreicht damit die Omeletten, rollt sie zusammen, schneidet sie in beliebige Stücke,