

drückt etwas Citronensaft darauf, streut gewiegte Gurken, Kapern und Schnittlauch darüber und gießt etwas guten Schü daran.

197. Goldschnitten.

Man schneidet frisches Milchbrod in Scheiben, zerschlägt ganze Eier mit Milch, wendet die Schnitten darin um, daß sie gut weich werden, nimmt nochmals zerschlagene Eier mit etwas Salz, wendet sie wiederholt darin um und bäckt sie in ausgelassener Butter lichtgelb.

198. Kartoffelschnitten mit Farce.

Man verwiegt übriges Fleisch recht fein mit ein wenig Citronenschalen, dünstet in Butter recht fein verwiegte Schallotten und Petersilie, thut Mehl dazu und gießt so viel Fleischbrühe hinein, daß es eine nicht dünne Sauce gibt, thut dann das Verwiegte dazu und kocht es eine Weile ganz langsam, es muß so dick sein, daß es nicht auseinanderläuft. Unterdessen bäckt man Kartoffeln schön gelb auf beiden Seiten in Butter, aber ganz langsam. Man nimmt nämlich große rohe Kartoffeln, schält sie, wäscht sie und schneidet dieselben messerrückendick, so viel wie möglich in gleiche Scheiben. Auf diese gebackenen Scheiben wird dann von der Farce messerrückendick gethan, mit einer Scheibe bedeckt, und so verfährt man in allen, legt sie dann auf eine Platte, gießt etwas gute Schü darüber und gibt's als Beilage, oder als Beides zusammen auf den Tisch.

199. Gebackene Gänzleber.

Die Leber wird in kleine fingerdicke Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Ei und geriebenem Brod umgekehrt und in Butter schön gebacken.

200. Teigschnitten.

Man schneide von Wasserbroden nicht zu dünne Schnitten, tauche sie in Milch, aber daß sie nicht zu weich werden, mache dann einen guten, etwas dicken Omelettenteig, wende die Schnitten darin um, thue ausgelassene Butter in die Pfanne und backe sie auf beiden Seiten schön gelb.