

feine Zwiebel läßt man in frischer Butter dämpfen, gibt ein wenig Mehl darein, dann fein gewiegtes Kalbfleisch oder Geflügel, etwas sauren Rahm, Gewürz und, wer es liebt, verwiegte Sardellen und rührt es mit einigen Tropfen Fleischbrühe an.

216. Pastetchen mit Kalbšmilchling.

Man bäckt nach obigem Verfahren in derselben Größe, jedoch leer, kleine Pastetchen, drückt zuvor einen kleinen Ausstecher in die Mitte, den Deckel bildend, den man, nachdem sie gebacken, behutsam herausschneidet und füllt sie mit folgendem zubereiteten heißen Fricassée: Man dämpft eine Weile Mehl nach Gebrauch in etwas Butter, macht mit kräftiger Fleischbrühe eine etwas dicke Sauce, gibt alsdann abgekochte, von den Häuten befreite, in kleine Stückchen geschnittene Kalbšmilchling, abgekochte Hühnerlebern, gekochte Morcheln oder gedämpfte Champignons, sowie etwas Zitronensaft und Salz hinein. Beim Gebrauch legirt man das Fricassée mit Eigelb und saurem Rahm, und beim Füllen der Pastetchen legt man gekochte Krebschweife nebst dem Deckelchen darauf.

217. Hasencoteletten.

Von einem Hasen wird das Fleisch vom Ziemer gut ausgelöst, die Haut abgenommen, in schöne lange Stückchen geschnitten, mit einem Messerhefte breit geklopft und zu Coteletten formirt. Die Rippen werden rein abgeschabt und in die Stückchen gesteckt, diese mit Salz und Pfeffer gewürzt und bei Seite gestellt. Einige Schalotten, Petersilie, eine Trüffel und Champignons werden zusammen fein verhackt und in Butter auf dem Feuer gedünstet. Sodann legt man die Hasencotelette sammt den Kräutern in eine flache Kasserole, dämpft sie einige Minuten lang, nimmt das Fett ab, gibt etwas gute Schü und Zitronensaft daran, läßt es nochmals aufkochen, richtet die Cotelette im Kranze an und gibt die Kräuter in die Mitte.

218. Hirnküchlein.

Es wird ein Teig gemacht von 8 Loth (125 Grm.) Mehl, 4 Loth (62½ Grm.) Butter, ein wenig Salz, die Butter und das Mehl gut mit einander verrieben, dann mit Wasser