

Kindsnuß mit Sulze. Noix de boeuf à la gelée ou à la Royale.

Eine gute Kindsnuß, welche recht mit Fett überdeckt ist, wird, wie zum Dämpfen, mit groben Speckschnitten durchzogen, nachher in eine reine Leinwand eingeschlagen und mit Bindfaden übernezt; in eine passende Dampfwanne, worein erst einige Schinkenschnitten, sechs zerschnittene Möhren, ein Gebündchen Petersilie und Zippolle, drei ganze Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, nach Belieben ein oder zwei Gliedchen Knoblauch, einige Kalbsheffen, vier entbeinte und gewällte Kalbsfüße, nöthiges Salz und vier Gewürznägel gethan worden sind, gelegt, eine halbe Flasche Madeira- oder anderer weißer Wein und so viel Fleischbrühe oder Wasser darauf gegossen, daß die Brühe darüber geht; mit dreifachem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, zugedeckt, mit dem Deckel geschlossen, angekocht und so, Kohlen unten und oben, vier bis fünf Stunden langsam fortgedämpft; nachher wird die Nuß heraus genommen und in der Leinwand erkalten gelassen; die Brühe durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und nachher geklärt (man sehe klare Fleischsulze).

Nach Belieben kann die Hälfte der Sulze bernsteinfarbig oder durch eine Auflösung von Cochenille, oder mit etwas Rothrübensaft röthlich gefärbt werden.

Nach dem Erkalten wird die Nuß aus der Leinwand genommen, dünne abgeschält und überhaupt rein zugeschnitten, auch nach Befinden glasirt, dann über ein Bette von gehackter Sulze auf die Schüssel gelegt, nach Belieben auf der Oberfläche mit Sulze verziert und ein Kranz von dicken zackigen Sulzschnitten darum gesetzt.

Kindsbrustkern bekrustet. Poitrine de boeuf à la Sainte - Menéould.

Ein Brustkern wird gut weich gekocht, die Knochen heraus gezogen, eine flache Schüssel darüber gesetzt, beschwert und so ganz kalt werden lassen; sie kann Tags zuvor gekocht seyn; dann nett zugeschnitten, auf eine Platte gesetzt, mit Aufleg-Sose überstrichen, mit weißem Pfeffer und Semmelbröseln überstreut und mit zerlassener Butter überspritzt, nachher wieder mit Salz und Semmelbröseln überstreut und mit Butter überspritzt; in einen nicht zu heißen Ofen oder in eine Röhre gesetzt, und langsam zu schöner Farbe rösten lassen, so daß das Stück zugleich Zeit hat, sich durch und durch zu erwärmen; endlich angerichtet und ein wenig starke, nicht zu dicke Spanische, oder scharfe Sose darunter, und die übrige daneben, gegeben.