

nägeln und darauf mit Speckplatten belegtes Kasserol gereiht, etwas Consommee oder Fleischbrühe daran gegossen, wenig gesalzen, ein rundes, mit Butter bestrichenen Papier darauf gedeckt, angekocht, zugedeckt, Kohlen unten und oben, ein und eine halbe Stunde langsam gedämpft; der Saß muß unterdessen zu Glasur eingekocht und der Speck von oben ein wenig gefärbt seyn; sie werden dann schön glasürt, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte werden Endivien, Sauerampf, Spinat, Gurken, Champinionen, Paradiesäpfel-Sose und mehr dergleichen gegeben.

Kalbsrippen à la Singara. Côtelettes de veau à la Singara.

Die vorhergehend beschriebenen Kalbsrippen werden, nachdem sie nett zugeschnitten sind, mit drei Viertel gar gekochter Pökelszunge, welche halben Fingerdick Querdaumenlang geschnitten, und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut worden ist, der Quere schön durchzogen, hernach in heißgemachter Butter auf beiden Seiten langsam geschwitz, bis daß sie steif sind; dann kalt gestellt. Nachher werden sie nochmals nett zugeschnitten, wie vorhergehende eingeseht, mit Speckplatten und einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier bedeckt, und übrigenß ganz wie jene gar gedämpft; dann herausgelegt, schön glasürt und im Kranz angerichtet; die Glasur im Kasserol wird mit etwas Consommee oder Fleischbrühe nebst etwas Spanischer Sose losgekocht und durch ein Haartuch gewunden, Nußgroß frische Butter darunter legirt und in ihre Mitte gegossen. Man kann auch die übrige Pökelszunge fein wiegen, mit der Sose warm machen und ein gutes Stückchen frische Butter darein legiren.

Kalbsrippen geschwungen mit Schinken. Côtelettes de veau sautées au jambon.

Die Kalbsrippen werden geschwungen und glasürt; ebensoviel Scheiben Schinken von der Nuß den Rippen ähnlich geformt, in ein wenig Fleischbrühe erwärmt und zwischen einander zu schönem Kranz angerichtet; in ihre Mitte wird eine Spanische Sose, mit Madeira- oder Malaga-Wein eingekocht, gegeben.

Kalbsrippen geschwungen mit Pökelszunge. Côtelettes de veau sautées à l'ecarlate.

Zwischen die vorhergehenden Kalbsrippen werden ebensoviel in langer Herzform geschnittener Scheiben Pökelszunge gereiht, und in ihre Mitte eine Paradiesäpfel- oder andre beliebige Sose angerichtet.