

schale in Eiesgroß Butter schwichen, eine Einbrenn=Soße dazu gießen, zu gehöriger Dickigkeit kochen, Pfeffer und nöthiges Salz daran thun, das Fleisch darin erwärmen, ohne kochen zu lassen, und mit Citronsaft oder ein wenig Weinessig säuern. Oder man nimmt bloß eine gut verkochte und gewürzte Einbrenn=Soße von gehöriger Dickigkeit, legirt ein Stückchen Sardellenbutter darunter, säuert mit Citronsaft oder Weinessig und macht das Fleisch darinne warm. Statt Sardellen kann man auch Kapern oder gute grüne Pfeffergurken in Scheiben geschnitten daran thun.

Kalbsgehäck. Hachis de veau.

Kalter Kalbsbraten wird abgeschält und alles weggethan, was nicht weiß und zart ist, hernach fein gewiegt und in ein Kasserol geschlossen; beim Anrichten heiße, gute Beschamelfose darauf gegossen, Salz, weißer Pfeffer und ein wenig Muscatnuß dazu gefügt und heiß gerührt, aber ja nicht kochen gelassen, und dann ein Stückchen recht gute Butter darunter legirt; es muß ein saftiges, weder zu dickes noch zu dünnes Mus seyn; und wird in ein Reiskasserol, oder auf die Schüssel angerichtet, mit ein wenig Beschamel überglänzt und verlorne Eier darum gesetzt.

Kuchen von Kalbsgehäck. Gâteau de hachis de veau.

Von einer Kanne Rahm und ein und einem halben Eßlöffel voll Mehl wird eine gemeine Beschamelfose gemacht (m. s. gemeine Beschamelfose), zu einem Brei eingekocht und durchgewunden, oder auch durchgestrichen; guten Eiesgroß Butter, weißer Pfeffer und nöthiges Salz dazu gefügt und heiß gerührt, dann ein Teller voll feingewiegttes, gedämpftes oder gebratnes Kalbfleisch darunter warm gerührt, und darauf gesehen, daß es ein saftiges, weder zu trocknes noch zu weiches Mus sei; darein werden ohngefähr drei ganze Eier und fünf Eierdotter, welche erst fein zerquirlt worden sind, gerührt. Eine Schalottenforme oder Kasserol wird dünne mit klarer Butter ausgestrichen; auf die Mitte des Bodens ein dünnes rundes Speckplättchen gelegt, das übrige des Bodens aber mit länglich zugespizten dünnen Speckschnittchen, das breite Ende am Rand anstoßend und die Spitze auf das runde Plättchen zu liegen kommend, ein wenig übereinander greifend, bedeckt; der Rand nochmals mit klarer Butter überstrichen und mit feinen Semmelbröseln bestreut, das Gehäck darein gefüllt, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und im Ofen oder in der Röhre bei mäßiger Hitze eine Stunde lang gebacken; dann auf die Schüssel gestürzt, der Speck mit dünner Glasur überstrichen und ein starker Fleischsaft, nach Belieben mit Citronsaft geschärft, darunter gegeben.