

100 Gr. feingehackte sautierte Steinpilze, 50 Gr. rohes Mark in Würfeln, 1 kleines hartes gehacktes Ei, 30 Gr. geriebenes Weißbrot, Salz, Cayenne, etwas Zitronensaft und 3 Löffel aufgelöste Fleischglace. Auf jede Tartelette eine Scheibe Mark.

Welsh Rabbit.**Geröstete Käseschnitte.**

Wird auf zwei Arten gemacht, jedoch immer mit einem viereckigen oder rechteckigen, 1 cm dicken gerösteten und mit Butter bestrichenen Toast als Grundlage. Als Käse nimmt man Gloucester oder Chester.

Die einfachste Methode besteht darin, die Toasts mit einer dicken Schicht geriebenem Käse (Gloucester oder Chester) und etwas Cayenne zu bestreuen und sie dann in den Ofen zu geben zum Schmelzen des Käses und Glacieren.

Die Originalmethode ist folgende: Den in kleine Würfel oder feinblättrig geschnittenen Käse mit einigen Löffeln Bier (Pale-ale) und englischem Senf auflösen. Sobald der Käse gut geschmolzen ist, gießt man die Masse auf die Toasts, streicht sie glatt, bestreut mit etwas Cayenne und schneidet die Schnitten nötigenfalls in kleinere Teile.

Sandwiches. — Belegte Brötchen.

Können je nach ihrer Bestimmung auf zwei verschiedene Arten gemacht werden. Gewöhnlich bestehen sie aus 2 Scheiben Weißbrot, die man mit gewürzter, mit englischem Senf untermischter Butter bestreicht und mit dünnen Scheiben von Schinken, Roastbeef, Pökeltzunge, Preßfleisch, Geflügel oder harten Eiern belegt. Die Sandwiches werden meistens in rechteckige Form von 8 cm Länge und 4 $\frac{1}{2}$ cm Breite geschnitten. — Die für das Büffet bestimmten Sandwiches werden halb so groß gemacht und wie vorstehend angegeben belegt; doch ist es empfehlenswert, die Garnitur dazu in recht feine Würfel zu schneiden und mit dem gleichen Gewicht gewürzter und mit Senf gemischter Butter zu binden. Wenn die Sandwiches nicht gleich serviert werden können, müssen sie unter eine leichte Presse gelegt werden, um ein Austrocknen und Zusammenschrumpfen des Brotes zu verhindern.

Die Sandwiches werden auch aus dicken gerösteten Brotschnitten hergestellt, die in der Mitte durchgeschnitten und nach Belieben belegt werden. M. Suzanne gibt in seinem Buch „La Cuisine Anglaise“ noch folgendes Rezept an:

Sandwich du Bookmaker.**Buchmacher-Brötchen.**

Dieser Sandwich ist infolge seiner substantiellen Beschaffenheit bei den Rennbesuchern sehr beliebt, da er im Notfall als Mahlzeit dienen kann.

Man nimmt ein viereckiges englisches Kastenbrot, von dem man die zwei entgegengesetzten Rinden, die die Kruste bilden, so abschneidet, daß noch 1 cm Krume, die man mit einer leichten Butterschicht überstreicht, daranbleibt. Andererseits röstet man ein dickes Beefsteak, das man mit Salz und Pfeffer gut gewürzt hat. Sobald es fertig ist, nimmt man es vom Rost, läßt es vollständig erkalten, streut dann Meerrettich und Senf darauf, legt es zwischen die zwei Brotkrusten, bindet diese wie eine Galantine und wickelt sie in mehrere Blätter Löschpapier. Dieses Paket legt man auf 30 Minuten unter eine Kopierpresse, die man nach und nach zuschraubt. Die innere Schicht der Brotscheiben ist nach dem Pressen von dem Fleischsaft ganz durchzogen, während die Kruste ein Entweichen desselben verhindert hat. Man löst dann die Papierumhüllung ab und legt den Sandwich in eine Büchse oder wickelt ihn in mehrere Bogen Papier.