

Sechster Abschnitt.

Von eigentlichen Fleischspeisen aller Battungen, sowohl gedünstet, gebacken als gebraten.

116. Hendeln mit Krebsfülle.

Man nimmt rein gepuzte kleine Hendeln, untergreift sie und salz sie. Ein Stückchen Krebsbutter wird ein wenig abgetrieben, drei Eierdotter werden daran geschlagen, eine in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel, Krebschweifeln in kleine Würfel geschnitten und etwas klein geschnittene grüne Petersilie wird mit dem Abgetriebenen gut verrührt, damit werden die Hendeln gefüllt, richtet sie in ihre gehörige Form, belegt sie mit dünne Blätter Speck, legt sie mit Sellerie, Petersilie in ein Kasserole, gießt einen Schöpflöffel voll Suppe darauf und läßt sie eine halbe Stunde dünsten; ein Stück Krebsbutter wird warm gemacht und ein bis zwei Löffel voll Mehl daran gerührt, man läßt es anlaufen und gibt so viel Suppe dazu als nöthig ist. Maurachen werden gewaschen, mit siedendem Wasser überbrühet, das Wasser davon abgeseihet, ein Stückchen Butter wird warm gemacht, grüne geschnittene Petersilie läßt man darinnen anlaufen, gibt die Maurachen hinein und läßt sie weich dünsten; aus der Sauce wird das Wurzelwerk heraus genommen, die Maurachen länglich geschnitten, Krebschweifeln und etwas Muskatblütthe sammt den Hendeln, von denen der Speck weggenommen wird, werden in die Sauce gelegt; man läßt sie darinnen aufkochen und gibt sie zur Tafel.

117. Hendeln in einer deutschen Sauce.

Man nimmt kleine Hendeln, welche rein gepuzt sind, speilt sie, salzt sie, und legt sie in den Topf wo das Rindfleisch kocht, welches aber schon verschäumt haben muß, und läßt sie nur ein paarmal aufkochen. In ein Kasserole gibt