

streicht sie mittelst einer Feder mit zerlassener Butter, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln und brätet sie schön lichtbraun auf dem Rost (man kann sie auch so und mit Limoniensaft betropft zur Tafel geben), legt sie dann recht zierlich wie einen Kranz auf eine Schüssel, gießt ein Seidl guten sauern Schmetten darüber, gibt einige Stückchen Butter, klein geschnittene Limonienschalen und Kapern darauf, unten und oben Blut, läßt es auffieden und drückt zuletzt den Saft von einer Limonie darauf, so ist es fertig.

#### 145. Geößene Karbonadel.

Man nimmt 1 Kilo 12 Deka (2 Pfund) Fleisch von einem kälbernen Schlegel, löset alle Haut und Flachsen davon ab, nimmt dazu 14 Deka ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Speck, um drei Kreuzer Mark, drei Kreuzer Weinbeerln; eine in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel, drei mittelgroße Maschanzkeräpfel, eine kleine Zwiebel, etwas Muskatblüthe, Neugewürz und Salz, dieses alles wird mit dem Schneidmesser so fein wie möglich geschnitten, gibt es sodann in den Mörser, schlägt zwei Eier daran und stößt es zusammen, daß es wie ein Teig wird; mischt zu gleichen Theilen Mehl und Semmelbröseln zusammen und streut davon auf einen hölzernen Teller, gibt den Teig darauf und macht ihn Fingerdick aus; nachdem man ihn von allen Seiten mit dem Mehl und Semmelbröseln bestreut hat, sticht man mit dem Krapfenstecher runde Karbonadeln aus, läßt in einem Kasserole ein Stück Butter heiß werden, gibt die Karbonadeln hinein und läßt sie auf beiden Seiten braun werden, gießt dann Suppe (wenn man eine braune hat ist es besser) so viel daran, als nöthig ist (es darf nicht viel Sauce sein) und läßt die Karbonadeln aufkochen; beim Anrichten schöpft man von der Sauce alle Fette ab, drückt den Saft von einer Limonie darauf und gibt sie zur Tafel.

#### 146. Gebackene Karbonadel.

Man nimmt kälberne Karbonadel, wäscht sie rein aus und löst die Haut von dem Beine gut ab, so daß das Bein bis unten, wo das Fleisch anfängt, ganz rein ist;