

139. Schweinefleisch mit Kapern.

Man nehme ein Stück vom Halse, röste und spicke es mit Nägelchen, lege es in Essig und lasse es vier Tage darin liegen. Dann brate man einige Löffel Mehl in Butter braun, gebe Zwiebel, Chalotte, Salz, Muskat und Essig zu und schmore das Fleisch bis zur gehörigen Weiche. Vor dem Anrichten gebe man Kapern und ein Glas Wein bei.

Auf diese Weise kann man auch die innern Lendenstückchen (Lummern) zubereiten, welche köstlich schmecken.

140. Hasenpfeffer.

Läufer, Bug, Kopf, Leber, Lunge u. s. w., was man bei einem Hasenbraten nicht anwenden kann, säubert man gut und schneidet dieses in beliebige Stücke. Man legt sie mit Zwiebel, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern einige Tage in Essig; doch kann man sie auch frisch mit einem Glas Essig zubereiten. Nimm dann einige Löffel voll Mehl, röste sie in Butter, füge einige Speckschnitten, Citronenscheiben, Nägelchen, Lorbeerblätter, Salz und Muskatnuß hinzu, lege die Stückchen hinein und laß sie eine Stunde kochen. Vor dem Anrichten gieße ein Glas rothen Wein hinzu.

141. Gänsewarz, Gänsepfeffer (Gänseklein).

Man fängt beim Schlachten der Gans deren Blut in einem Geschirr, worin etwas Essig und Salz ist, auf und rührt es mit dem Messer so lange, bis es kalt ist, um das Rinnen zu verhüten. Ist die Gans nun gerupft, gebrüht, ausgenommen und gewaschen, so hauet man den Kopf und Hals (letzterer wird in drei Theile getheilt), die Flügel und Füße ab, nimmt noch den Magen, nachdem vorher die innere Haut abgezogen ist, und die Leber (wenn solche nicht etwa