

backt einen dünnen Kuchen (Omelette) daraus, und legt ihn auf das Kraut.

Andere Art gefülltes Weißkraut mit Krebsen und einer Kruste.

Der Anfang wird wie vorgemeldet gemacht, nur ſiedet man 25 Krebſe, und hackt die Schwänze davon in die Fülle. Mit allem andern wird wie bey der vorhergehenden Art verfahren. Kann ein ſolches Kraut in einen Backofen geſtellt werden, ſo iſt man einer Mühe überhoben. Wenn es, wie gewöhnlich, gefüllt iſt, wird es auf eine mit Butter beſtrichene Platte geſtürzt, ein Schöpf-Loͤffel Fleiſchbrühe daran gegoffen, und ein Geleg Kraut darüber gethan, daß man ſolches, wenn es zu braun wird, abnehmen kann. Die Krebsſchalen werden, wenn zuvor die Galle herausgenommen worden iſt, geſtoſſen, und in einem Viertel-Pfund Butter abgedämpft, 2 Schöpf-Loͤffel voll gute Fleiſchbrühe daran gegoffen, und durch ein Haarsieb getrieben. Die Krebsbutter wird mit einem Eß-Loͤffel abgehoben und in eine andere Schüſſel in's Waſſer geſtellt, daß ſie bald erkaltet. Hierauf wird ein Weißbrod oder Kreuzerweck abgerieben, und das Innere in Milch eingeweicht. Wenn alſdann die Butter mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 2 andern abgerührt iſt, ſo wird der Weck ausgedrückt, und daran gethan. Iſt es zuſammen leicht gerührt, ſo thut man Salz und Muſkaten dazu, richtet das gefüllte Kraut auf die Platte an, worauf es zu Tiſche kommt, ſtreicht die gerührte Maſſe darüber, ſetzt entweder einen Deckel mit Kohlen darauf, oder ſtellt es wieder in den Backofen. Wenn die Kruste gelb iſt, ſo kommt eine Krebs-Sauce daran. Sie wird wie

(5 *)