

Mark in einem Stücklein Butter. Dann wird alles zusammen aus der Butter genommen, ganz fein gestoßen, ein Milchbrod geschnitten, solches mit einem halben Schoppen süßem Rahm dick gekocht, auch mit dem Fleisch abgestoßen, die Farce in eine Schüssel gethan, mit 6 Eyer gelb, Salz und Muskatblüthe untereinander gemengt, eine runde Kastrol mit frischen Speckscheiben ganz dicht zusammen belegt, dann wird eine Garnirung gemacht, das Weiße von einigen hartgefotenen Eiern, Petersilie, ein Stücklein magerer Schinken, eine halbgeräucherte Bratwurst, Kappern, Oliven, jedes besonders klein gehackt, und jedes Gehackte nach der Schattirung auf den Speck gelegt. Jede Sorte muß eines kleinen Fingers dick darauf liegen. Von der angemachten Farce wird die Hälfte gleich (eben) darüber ausgetheilt, von dem im Dehl gelegenen Fleisch jedes Stücklein zusammen gerollt, und fest in einander auf die Farce gelegt, das Uebrige von der Farce darüber gethan, ein Blatt weißes Papier mit Butter bestrichen, und über die Farce gelegt, alsdann in einen Backofen oder auf Kohlen gebracht, und im letztern Fall ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt. Wenn es gebacken ist, wird es auf eine Platte gestürzt, der Speck davon gethan, daß die ganze Garnirung frey ist, und eine braune Trüffel-Sauce, wie solche bey den Saucen zu finden ist, besonders dazu aufgestellt. Eine Grignati kann auch von allerley wildem Geflügel gemacht werden.