

Wenn der Ragout weich, schwachhaft und nicht zu dick ist, wird er angerichtet.

Gefüllte Kalbs = Ohren.

Wenn sie gebrüht und gepuzt sind, werden sie blanschirt oder verwällt, dann alle aufrecht in ein mit Butter bestrichenes breites Geschirr, worauf der Deckel paßt, gesetzt. Alsdann verfertigt man die Farce (Fülle) von einem halben Pfund Kalbfleisch, einem Stücklein frischem Speck, ein wenig Zitronenschalen, für 2 Kreuzer Kappern, und ein klein wenig Petersilie, hackt dieses ganz fein zusammen, rührt es in einem Geschirr mit 4 Eyer gelb untereinander, Muskatn und Salz dazu, bestreicht die Ohren inwendig mit einem verklepperten Ey, thut von der angemachten Fülle darein, bestreicht sie oben wieder mit einem Ey, bestreut sie mit Semmel = oder weißem Mehl, und legt auf jedes Ohr ein wenig Butter. In das Geschirr, worin die Ohren sind, thut man ein Glas Wein und ein wenig Fleischbrühe, aber nur so viel, daß nichts in die Fülle kommt, noch ein Lorbeerblatt und ein paar Zitronen = Rädlein dazu, setzt das Geschirr auf Kohlen, und einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf, kocht es so lang, bis die Ohren weich sind, und sieht zuweilen darnach. Wenn sie fertig sind, macht man etliche Messerspißen voll Mehl in Butter gelb, dämpft eine kleine fein geschnittene Zwiebel darin, und thut es an die Kalbsohren = Sauce, nach welcher immer gesehen werden muß, daß sie mit Fleischbrühe erhalten wird. Wenn die Ohren angerichtet sind, wird die Sauce mit 2 Eyer gelb abgezogen und darüber gegossen.