

Anmerkung. Wenn man die Kalbsohren, ehe sie gefüllt werden, ein wenig blanschirt, sind sie besser zum Füllen.

Ragout von Kalbsfüßen.

Wenn sie im Salzwasser weich gesotten sind, thut man die größten Beine davon, macht ein kleines Stück frisches Rindschmalz (Schmelzbutter) in einer Kachel heiß, röstet eine Hand voll Brodbrosamen und ein wenig klein geschnittenen Kockenboll oder Knoblauch gelb darin, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Muskat und Salz dazu, die ausgebeinten Füße darein, und kocht sie eine halbe Stunde. Nach diesem streut man noch eine Hand voll zart gehackte Petersilie darauf, und richtet sie gleich an.

Kalbsfüße auf andere Art in einer Butter-Sauce.

Wenn sie im Wasser weich gesotten, und die Beine davon sind, verkleppert man 3 bis 4 Eyer, kehrt die Füße darin um, backt sie gelb im Schmalz, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe in eine Kachel, ziemlich zart gehackte Petersilie, Muskatblüthe und den Saft von einer halben Zitrone dazu, verknütet 4 Loth frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, und rührt es langsam an die Fleischbrühe. Sobald es ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 bis 4 Eyer gelb, gießt die gekochte Sauce unter beständigem Rühren langsam daran, kehrt die Kalbsfüße schnell darin um, und richtet sie an.

Fricassée (Frikassée) von Kalbsfüßen.

Sind sie weich gesotten und die Beine davon, so schneidet man das Fleisch der Länge nach ganz klein, eine Zwiebel, ein wenig Petersilie und et-