

Leber fertig ist, wird sie auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet, und erst bey dem Anrichten gesalzen.

Geröstete Kalbs-Leber.

Nach dem Häuteln zerschneidet man sie zu ganz dünnen Schnitten, streut solche mit Pfeffer und Nägelein, zerläßt in einem breiten Geschire ein Stücklein Butter, nimmt die geschnittene Leber zu der Butter, zettelt so viel Mehl darauf, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, thut ein Stücklein Speck und eine Zwiebel, beydes zuvor ganz klein geschnitten, nebst ein wenig Essig und Fleischbrühe dazu. Wenn die Sauce ganz kurz (wenig) ist, wird die Leber schnell angerichtet und oben gesalzen.

Gefüllte Kalbs-Leber.

Am dicken Theil der zuvor rein gehäutelten Leber fängt man an durchzuschneiden, höhlt solche mit einem Eßlöffel, so viel es seyn kann, aus, hacht das Herausgenommene nebst dem Gaumen der Leber mit einem Stücklein Speck fein, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel weich in einem Stücklein Butter, nimmt das Gehackte nebst Pfeffer, Nägelein, Muskatblüthe und geschnittenen Majoran dazu, läßt es in einer Schüssel ein wenig erkalten, feuchtet die Brosamen von einem Kreuzerweck mit 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, thut es auch zu dem Gehackten, rührt es mit 2 Eiern und ein wenig Salz an, und füllt es in die Leber. Diese wird nun in ein großes Netz gewickelt, auf beyden Seiten leicht zugenäht, und langsam in Butter gebraten, oder ein Stücklein Speck in eine Kastrol gethan, die Leber darauf,