

nat gegeben werden. Wird er trocken aufgetragen, so streut man klein geschnittene Zitronenschale darüber, und garnirt (ziert) ihn mit Laubwerk oder Petersilie.

Noch ein Sricandean von Kalbfleisch mit Spargeln.

Das Fleisch wird vom Schlegel genommen, so viel Personen so viel Fingersdicke Stücke werden geschnitten, gehäutelt, wohl geklopft und mit klein geschnittenem Speck gespickt. Man legt hierauf in eine Kachel ein Pfund auch mehr Kalbsknochen, eine große mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ein Stücklein Zitronenschale und ein wenig Muskatblüthe, das gespickte Fleisch darauf, gießt einen Schoppen auch etwas mehr frisches Wasser daran, deckt es zu, setzt es auf Kohlen, und kocht es so lang, bis das gespickte Fleisch mürb ist. Dann wird es herausgenommen, zugedeckt und aufbehalten, damit es warm bleibt, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, und wieder auf Kohlen gesetzt, bis sie kurz eingekocht ist. Die Spargeln schneidet man klein, kocht sie in Salzwasser weich, legt in eine Kastrol oder Kachel ein Stücklein frische Butter, die gekochten Spargeln mit dem Schaumlöffel darein, streut ein wenig Semmel-Mehl und Muskatblüthe darauf, gießt, wenn es gedämpft hat, etwas gute Fleischbrühe darüber, zieht vor dem Anrichten der Spargeln 2 bis 3 Eyer gelb mit der Spargel-Sauce ab, und richtet sie gleich an. Wenn die bey dem Fleisch gewesene Sauce recht dick eingekocht ist, wird das aufbehaltene Fleisch darin umgekehrt, auf die Spargeln gelegt, und eine glühend gemachte Schippe darüber gehalten.