

teten Brosamen auf ein Brett, hakt alles zusammen klein, thut es in ein Geschirr, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, rührt es mit 2 Eiern an, streicht die geklopften Stücklein mit Butter, von dem Gehackten darauf, und rollt sie zusammen. Wenn sie alle fertig sind, spickt man jedes aufgerollte Stücklein ein wenig, zerläßt in einer breiten Kachel Butter, dämpft das Gespicke darin, gießt die Butter, sobald es gelblich ist, wieder ab, thut das übrige Gehackte nebst ein paar Zitronenrädlein und einem Schöpfößfel voll Fleischbrühe daran, deckt sie zu, und kocht sie, bis sie eine kurze Sauce haben.

Gewickelttes Kalbfleisch.

Von einem Kalbschlegel schneidet man drey Finger breite und etwas längere Stücklein, klopft sie, überstreicht jedes Stücklein mit zerlassener Butter, reibt ein kleines Stück schwarze Brodbrosamen auf dem Reibeisen, mengt eine klein gehackte Zwiebel, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Nägelein darunter, bestreut die bestrichenen Stücklein von dem Vermengten, rollt jedes Stücklein gleich einer Wurst auf, legt sie in eine breite Kachel, worin zerlassene Butter ist, streut das übrige Vermengte darüber, deckt es eine Viertelstunde zu, läßt es dämpfen, deckt es wieder auf, und läßt die Würste erst gelb werden. Hierauf legt man sie auf eine Platte, gießt das Fett davon ab, einen halben Schoppen sauren Rahm daran, und thut ein paar Rädlein Zitronen darein. Wenn dieß ein wenig gekocht hat, wird es über die Würste angerichtet.

Fricassée (Frikassée) von Kalbfleisch.

Dieß müssen fleischige Stücklein von der Schale oder vom Bug seyn. Sie werden rein gehäutelt.