

sie breit, schneidet etwas Petersilie nebst einem
 Stücklein Zitronenschale fein, legt auf eine Zinn-
 Platte dünne Schnitten Butter, streut so viel
 Mutschel-Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt
 werden kann, darauf, von der geschnittenen Peter-
 silie und Zitronenschale darüber, thut Muskat-
 Blüthe, ein wenig Salz und den Saft von einer
 halben Zitrone dazu, legt das geklopfte Fleisch in
 der Ordnung darauf, bestreut es wieder mit dem
 oben angezeigten, schüttet einen kleinen Schöpf-
 Löffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, und stellt
 es auf die Kohlpfanne. In einer Viertelstunde
 ist es fertig. Ehe man die Platte zu Tische bringt,
 wird die Sauce mit 2 Eyer gelb abgezogen, dar-
 über gegossen, aber nicht mehr gekocht. Es kann
 auch ohne Eyer gegeben werden.

Ragout von Kalbfleisch mit Rukummern.

Dieß kann eine kleine Kalbschale vom Bug
 oder sonst von einem fleischigen Stück seyn. Man
 schneidet Stücklein daraus, klopft solche, spickt
 sie, macht in einer Kastrol oder Rachel ein Stück-
 lein Schmalz heiß, und dämpft das Fleisch auf
 beyden Seiten gelb darin. Inzwischen röstet man
 eine Hand voll Brodbrosamen gelb in einem
 Stücklein Butter, gießt das Schmalz von der
 Schale ab, und das geröstete Brod daran, schneid-
 et 2 oder 3 Rukummern, je nachdem sie in der
 Größe sind, zu runden Bröcklein, salzt sie eine
 Viertelstunde ein, drückt dann die Rukummern
 fest aus, nimmt sie nebst einer fein geschnittenen
 Zwiebel zu dem Fleisch, und dämpft es so lang,
 bis es Farbe hat. Wenn es nicht Sauce genug
 zieht, wird ein wenig Fleischbrühe nebst Muska-
 ten und Pfeffer daran gethan, überhaupt darf es