nur wenig Sauce haben. Soll diese rezent seyn, so gießt man 2 Eßlöffel voll Essig oder den Saft von einer Zitrone daran.

Frikandell von Kalbfleisch.

Zu einer mittlern Platte für 6 Personen wird ein Pfund fleischiges Kalb- und ein Pfund Schweinenfleisch sammt dem Speck genommen, rein gehäutelt, mit 4 Loth frischem Ochsen-Mark, der Schale von einer halben Citrone, ein paar Charlotten Zwiebeln, 4 Blättern Basilikum, ein wenig Thymian und Petersilie ganz klein gehackt, das Gehackte nebst einem zuvor im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten halben Kreutzer-Weck, Salz, Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel gethan, und mit 3 bis 4 Eyern sehr wohl geschafft. Die Masse muß wie ein Klöß (Knöpfleins-) Taig seyn. Hierauf bestreicht man eine Kastrol oder ein Potageblech stark mit Butter, streut sie mit Semmel-Mehl, füllt die Masse darein, formirt einen Stern oder halben Mond daraus, setzt sie auf schwache Kohlen, schwache Kohlen oben darauf, bis die Frikandell ein wenig angezogen hat, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, etliche Zitronenrädlein und ein Lorbeerblatt daran, und läßt es gemach (allmählig) kochen, bis die Frikandell fertig ist. Vor dem Anrichten wird das Gelbe von 2 bis 3 Eyern verrührt, mit der Sauce abgezogen, und wenn es angerichtet ist, darüber gegossen.

Frikandellen mit Trüffel- oder Sardellen-Sauce.

Man hackt ein Pfund oder etwas mehr von einer gebratenen Kalbskeule (Schlegel) mit einigen Charlotten Zwiebeln fein, nimmt es in einen