

voll Fleischbrühe ab, thut ein paar Rädlein Zitronen, ein Lorbeerblatt, ein wenig Muskat, und das gebratene Fleisch dazu. Wenn es eine Weile gekocht und wenig Sauce mehr hat, wird es angerichtet.

Gefüllte Kalbs- oder Hammels-Rippen.

So viel Personen, so viel Kalbs- oder Hammels-Rippen klopft man stark, daß sie breit werden, salzt sie auf beyden Seiten ein, bis die Farce (Fülle) gemacht ist, nimmt zu derselben ein Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark, einige Charlotten-Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Schnittlauch, etwas Zitronenschale, einen Eßlöffel voll Kappern und einen halben Haring auf ein Hackbrett, hackt es ganz klein, dämpft es in einem Stücklein Butter, thut es in eine Schüssel, 2 Eßlöffel voll Semmel-Mehl, Muskatnuß, Pfeffer, ein paar gestoßene Nägelein und etwas Salz daran, rührt es mit 2 ganzen und mit 2 gelben Ethern an, streut die eine Seite der Rippen mit Semmel-Mehl, streut auf die andere unbestreute Seite die gerührte Masse Fingers dick, nachdem zuvor auf jedes Stücklein 4 Kappern gelegt worden sind, streut sie oben auch mit Semmel-Mehl, bestreicht eine Kastrol oder ein anderes Geschirr, worauf ein Deckel paßt, stark mit Butter, legt die gefüllten Rippen darein, setzt sie auf schwache Kohlen, und den Deckel mit dergleichen darauf. Wenn sie fertig sind, werden sie ganz warm auf eine Platte angerichtet, mit Petersilie und grünem Lorbeer-Laub garnirt, klein geschnittene Zitronenschalen darüber gestreut, und ganze Zitronen dazu aufgestellt.

Hammels-