

## Ragout von Rindfleisch.

Hiezu kann von keinem andern Stück als vom Schlacht- oder Lindenbraten genommen werden. Aus dem Fleisch macht man Stücklein 3 Finger breit und einer halben Hand lang, klopft sie stark, doch aber so, daß sie nicht zerfezt werden, vermengt eine Hand voll Weiß-Mehl mit Salz, Pfeffer und Nägelein, kehrt die Stücklein darin um, und bakt sie langsam im Schmalz, daß sie saftig bleiben, und ja nicht hart werden. Wenn das Fleisch auf dem Brod abgelaufen ist, thut man es in eine Kastrol oder Kachel, ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, und ein paar Zitronen-Kädlein dazu, und kocht es so lang auf Kohlen, bis es wenig Sauce mehr hat.

## Frikassee von Kuttelfleck.

Wenn die Kuttelfleck sauber gepuzt sind, werden sie in Salzwasser weich gekocht, und ganz klein länglich geschnitten. Alsdann nimmt man ein Stücklein Butter in eine Kastrol, läßt 2 kleine Kochlöffel Mehl darin anziehen, schüttet 2 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, thut fein geschnittene Petersilie, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone und etwas Muskatn darein, die geschnittene Kuttelfleck dazu, läßt dieß zusammen noch eine Viertelstunde kochen, verrührt dann das Gelbe von 2 bis 3 Eiern, gießt von der Sauce unter immerwährendem Rühren daran, und richtet nun gleich an. — Diese Frikassee kann auch in Pasteten gefüllt werden. — Vier Pfund Kuttelfleck geben eine Platte für 6 Personen.