

Kuttelfleck sauer gekocht.

Sobald solche im Salzwasser weich gesotten sind, schneidet man sie Fingers lang und eben so breit, röstet 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl im Butter braun, dann eine fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Essig ab, thut Wasser oder Fleischbrühe daran, Pfeffer und Nägelein dazu, und läßt die geschnittenen Kuttelfleck bis zum Anrichten darin kochen. Wenn sie nun im Salz und in der Säure recht sind, können sie angerichtet werden.

Ragout von Eyern.

Auf eine kleine Platte siedet man 8 Eyer hart, schält solche, schneidet sie der Länge nach entzwey, nimmt das Gelbe in ein kleines Geschirr, und zerdrückt es wohl mit einem Löffel, so viel Eyer, so viel Zwiebeln von mittlerer Größe schneidet man zu dünnen Rädlein, dämpft sie in einem guten (großen) Stück Butter weich, läßt sie aber ja nicht braun werden, nimmt die zerdrückten gelben Eyer, Muskatnuß, Ingwer, Pfeffer und Salz dazu, verrührt alles zusammen recht wohl, gießt ein kleines Glas süßen Rahm daran, läßt es auf Kohlen langsam aufkochen, und richtet den Ragout an. Das Weiße von den Eyern wird auf den Ragout gelegt, die ausgehöhlte Seite unter sich gerichtet, und eine Form wie ein Stern oder Herz davon gemacht. Auch kann es nur als eine Einfassung um die Platte herum gelegt werden.

Eyer in saurer Sauce.

In eine Kachel oder Kastrol nimmt man ein Stücklein Butter, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelb darin, thut einen Eßlöffel voll geschnitt

(18*)