

aber ja nicht hart gebraten. Zu 2 Pfund Rippen verflappert man 4 bis 5 Eyer mit ziemlich viel geschnittenem Schnittlauch, kehrt die Rippen darin um, und läßt sie noch einen Augenblick auf beyden Seiten anziehen. Dann können sie zu jedem Gemüsse gegeben werden.

Schweins-Rippen können auf die 3 vorstehenden Arten verfertigt werden, nur kommt etwas geriebener Thymian unter das Brod oder Semmel Mehl.

Kalbs-Rippen mit Papier umbunden auf französische Art.

Die Kalbs-Rippen werden wohl geklopft, mit einem Messer sauber abgeschaben, und ein paar Charlotten-Zwiebeln, ein Stücklein Speck nebst ein wenig Petersilie zusammen klein gehackt. Zu 2 Pfund Rippen weicht man einen halben Kreuzerwed in Milch ein, nimmt das Gehackte und den ausgedrückten Wed in eine Schüssel, geriebenen oder fein geschnittenen Thymian, etwas Basilikum, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, rührt solches mit 3 bis 4 Eyer gelb unter einander, schneidet zu jedem Ripplein weißes Papier, streift das Fleisch von den Rippen zurück, daß das Bein leer bleibt, bestreicht jedes Papier mit Butter, legt ein Stücklein frischen Speck darauf, überstreicht die Rippen auf beyden Seiten mit der angerührten Farce, wickelt sie in das Papier, umbindet sie mit einem Faden, und bratet sie langsam auf dem Kost. Hierauf werden die Fäden abgeschnitten, die Rippen sammt dem Papier auf die Platte gelegt, und mit Petersilie garnirt. Sie taugen zu jedem Gemüsse.