

Gespickte Kalbschale in einer Rahm-Sauce.

Die Schale wird wohl geklopft, gehäutelt, ein Glas Essig mit Salz, Pfeffer, Nägelein, einer halben weißen Zwiebel und ein paar Zitronen-Rädlein eine Viertelstunde gesotten, dann über die Schale gegossen. Wenn sie eine Stunde gestanden ist, wird sie gespickt, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen, die gespickte Schale darin gelb gedämpft, die Hälfte von dem Essig, worin sie gebaißt worden ist, nebst etwas Fleischbrühe dazu gethan, und wenn es wieder eingekocht ist, ein Schoppen saurer Rahm daran gegossen, ein halber Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, an die Sauce gethan, und so lang gekocht, bis sie zum Anrichten fertig ist. Alsdann nimmt man die Zitronenrädlein nebst dem Lorbeerlaub von der Seite dazu, bräunt vor dem Anrichten ein Stücklein Zucker im Wasser, und thut es an die Sauce, damit sie Farbe bekommt.

Marinirte und gespickte Kalbs-Karree.

Dies ist das Rippenstück, es kann keines schwerer gehauen werden als zu 4 Pfund, weil das, was über die Rippen hinausgeht, nicht tauglich ist. Man klopft die Karree, haut die unteren Beine ab, häutelt sie dann rein, und spickt sie mit klein geschnittenem Speck. Zur Marinade wird eine große Zwiebel zu halben Rädlein fein geschnitten, in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein halber Schoppen Essig daran gegossen, und zuletzt noch ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Nägelein, ein wenig Salz nebst etlichen Zitronen-Rädlein dazu gethan. Sobald dies recht gekocht ist, gießt man es über die Karree, und läßt es