

über Nacht stehen. Es kann auch in einer Kachel gebraten werden. Am folgenden Tag wird das Fleisch, wenn es zuvor mit Salz überstreut worden ist, am Spieß saftig gebraten, die Marinade in einem besondern Geschirr aufgekocht, und ehe es auf den Tisch kommt, nebst der Bratenbrühe über die Karree gegossen.

Anmerkung zur Kalbskarree.

Wenn es nicht wohl seyn kann, daß man die Karree über Nacht an der Baize stehen läßt, so kann sie nach einer Stunde aus der Baize genommen werden. Hierauf macht man in einem breiten Geschirr Butter heiß, legt die Karree auf die gespaltte Seite darein, überstreut sie aber noch zuvor mit Salz. Wenn sie auf beyden Seiten gelb ist, wird die zurückgebliebene Marinade darein gethan, und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser dazu geschüttet; so läßt man sie langsam fortdämpfen, und gießt immer ein wenig Fleischbrühe nach, daß es eine kurze Sauce bleibt. Wer die Zwiebeln nicht gerne hat, kann die Sauce über die Karree durchtreiben. — Zwiebeln, Gewürz, Zitrouen und Lorbeerlaub werden zuvor in einem halben Schoppen Essig gesotten, weil sie nachher mit dem Fleisch dämpfen müssen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird sauber gewaschen, oben am dünnen Theil durchgebrochen, eine Zwiebel mit etwas Petersilie klein gehackt, ein Stücklein Speck dazu geschnitten, und dieß in einem Stücklein Butter gedämpft. Wenn es weich ist, verrührt man 3 bis 4 Eyer darin, bis sie hart sind, weicht einen Kreuzerweck in Wasser ein, nimmt das Gedämpfte in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn auch nebst Salz und Muskat an das Gedämpfte, und rührt alles mit 3 Ethern an. Nun wird die Brust damit gefüllt, zugenäht, oder mit einem kleinen Spieß zugehes-