

Vierter Abschnitt.

Gabelfrühstück.

410. Hirn mit Ei.

Ein Kalbshirn wird in lauwarmem Wasser gewässert, von allen Häuten und kleinen Knochen befreit und mit einem Messer etwas zerhackt. In eine passende Casserolle gibt man ein Stückchen Butter oder Schweineschmalz, schneidet eine kleine halbe Zwiebel fein und läßt sie mit dem Fette lichtgelb rösten, gibt dann das Hirn dazu, salzt es und läßt es ordentlich durchrösten, schlägt daran 3—4 Eier, verrührt dies gut, und wenn es völlig durchgeröstet ist, gibt man ein wenig feinen Pfeffer dazu und streut vor dem Servieren etwas kleingeschnittenen Schnittlauch darüber. Man kann auch, statt die Eier darunter zu rühren, Spiegeleier auf das fertige Hirn legen. Ganz gleich verfährt man mit Zickel-, Lamms-, Schweins-, Schöpfen- und Kindshirn.

411. Gebackenes Hirn.

Ein schönes Kalbshirn, wie oben vorgerichtet, legt man 2—3 Minuten in kochendes Wasser, kühlt es dann mit kaltem Wasser ab, theilt das Hirn in zwei Theile, trocknet sie mit einem Tuch ab, salzt das Hirn, paniert es in Mehl, aufgeschlagenem Ei und Semmelbröseln und bäckt es langsam und schön braun in Schweineschmalz.

412. Nieren mit Hirn.

In einer Casserolle röstet man mit einem Stückchen Schweineschmalz eine halbe fein geschnittene Zwiebel, gibt