

gar und kurz einkochen. Zuletzt legirt (siehe legiren) man es mit Eiergelb, süßem Rahm und Zitronensaft.

Auch kann man dieses Fricassée in Bouillon gar kochen und mit weiß gebranntem Mehl und Eiergelb sämig machen.

Fricassée von Kalbfleisch, auf eine andere Art. Das Kalbfleisch wird in kleine Stücke gehackt, rein abgewaschen, in einen Dampftiegel ein Stückchen Butter, eine Zwiebel und ein paar kleine Stiele Thymian gethan. Dann wird das gehackte Kalbfleisch dazu gethan, ungefähr ein Knapp halb Mörzel kochendes Wasser darüber gegossen, gehörig gesalzt, der Tiegel mit einer Stürze zugedeckt und bei gelindem Kohlf Feuer weich dämpfen gelassen. Damit es nicht anbrenne, rüttele man es fleißig um. Ferner nehme man zwei Obertassen voll Wein, eben so viel gute Fleischbrühe und quirle zwei Eidotter und ein paar Messerspißen Mehl hinein. Wenn das Fleisch weich ist, gieße man das Eingequirlte hinein, lasse es am Feuer noch ein wenig anziehen, lege das Fleisch auf eine warme Schüssel und richte die Brühe durch einen nicht zu engen Durchschlag an.

Auf gleiche Art werden geviertheilte Tauben und anderes zerschnittenes Geflügel fricassirt.

Fricassée von Kalb- oder Lammfleisch, jungen Hühnern, Tauben u. s. w. wird folgender Maßen zubereitet: Man schneidet das Fleisch in kleine zierliche Stückchen, die Tauben und Hühner aber in Viertel, damit man, wenn es auf den Tisch kommt, siehet, was es ist, wäscht es rein ab, und