

begießt es auch noch mit heißem Wasser. Hierauf thut man ein Stück Butter in ein Kasserol oder einen Schmortiegel, dazu eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine in dicke Scheiben geschnittene Zitrone und etwas Thymian, nimmt das zum Fricassiren Bestimmte aus dem Wasser, thut es zu jenem mit in den Tiegel, salzt es gehörig, und läßt es bei Feuer gut schmoren. Um das Anbrennen zu verhindern, muß man es oft umschütteln, auch ist es nöthig, daß der Tiegel oder das Kasserol mit einer passenden Stürze oder Decke versehen sei. Wenn es Feuchtigkeit nöthig haben sollte, so gießt man ein wenig Fleischbrühe dazu. — Es hat dann, wenn es gehörig weich ist, just genug geschmort. Kurz vor dem Anrichten quirlt man ein paar Eidotter und ein paar Messerspißen Mehl in ein halbes Bierglas Wein, und gießt es zu Obigem. Ist die Brühe zu dick, so kann man noch Fleischbrühe oder etwas Wein nachgießen. Beim Anrichten wird die Brühe durch den Durchschlag über das Fleisch gegossen, und so aufgetragen.

Fricassée von Kalbskopf. Derselbe wird gar gekocht, an beiden Seiten werden die Backenstücke abgelöst und abkühlen gelassen, nun wird das eine der Backenstücke, bei mehreren Köpfen aber, die Hälfte derselben in kleine Stücke geschnitten, das andere, oder die andere Hälfte hingegen, wie Karbonade bestreut, und auf den Rost gelegt, dann setzt man eine Kasserole mit Butter zum Feuer, läßt sie rothbraun werden, passirt (siehe passiren) die in kleine Stücke geschnittenen Backen mit feinem Mehl, gehackten Zwiebeln, Pfeffer