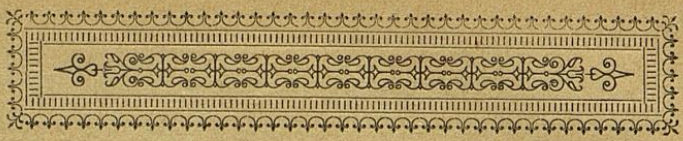

XIII. Kapitel.

Vom zahmen Geflügel, Braten und Eingemachten.

415. Kapaun mit Umwurf gebraten.

Von einem rein abflamirten und ausgeweideten Kapaun werden die Füsse im halben Rohrbein abgehauen, die Flügel und der Hals abgeschnitten, der Kapaun sauber ausgewaschen. 2 Lorbeerblätter werden sehr fein gestoßen, mit feinem Salz vermengt, und der Kapaun in- und auswendig damit gut eingerieben, so 1 Stunde liegen gelassen; nun wird ein Stück von rohem ungeselchten Speck über die ganze Länge und Breite in dünne Blätter geschnitten, leicht mit dem gewürzten Salz eingestaubt und die ganze obere Seite des Kapauns über die Brust und Schenkel bis zum Rücken mit den Speckschnitten bedeckt, mit Bindfäden angebunden, der Kapaun schön dressirt; nun wird in eine lange Bratpfanne 1 kleine in Scheiben geschnittene Zwiebel gelegt, dazu kommen 2 Eßlöffel voll Schweinfett oder Gansfett, der Kapaun wird darauf gelegt und unter oftmaligem Begießen mit dem Saft langsam gebraten (man kann in die Bratpfanne wenig Wasser untergießen, damit die Fette unter dem Kapaun nicht schwarz wird), der Speck obenauf muß schön braun und resch sein; wenn man ihn anrichten will, werden die Bindfäden hervorgezogen, damit sie nicht etwa mit dem Kapaun auf die Tafel kommen, der Kapaun wird mit dem Umwurf auf eine lange Schüssel angerichtet; will man ihn aber geschnitten serviren, so wird auf jeden Theil ein Stückchen von dem gebratenen Speck gegeben. Auch Polard wird so bereitet.

416. Kapaun als Fasan.

Man nimmt einen fetten, lebendigen Kapaun, läßt 2 Deciliter guten rothen Wein mit 6—7 Kronovitbeeren kochen, gießt den kochenden Wein dem lebendigen Kapaun durch einen kleinen Trichter in den Hals und bindet schnell den Hals unter dem Kopfe fest mit einem Spagat zu, nach 2—3 Stunden wird er abgerupft und nach dem gänzlichen Erkalten ausgeweidet, abflammirt und ausgewaschen, wie ein Fasan recht mit Speck gespickt und auch auf gleiche Art gebraten. Eine solche Folter unternimmt man nur in der größten Verlegenheit, wenn man unausweichlich einen Fasan serviren soll und keiner zu bekommen wäre.

417. Huhn in warmer Fricassée à la Marengo.

Der Boden einer Kasserolle wird mit Speckbarden, Butter, etwas fein geschnittenen Schinken, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, $^1/_2$ Zellerkopf, Alles in Spalten geschnitten, belegt; die Hühner werden in beliebige Theile geschnitten und eingesalzen, in die belegte Kasserolle gegeben, gut zugedeckt und gedünstet, bis sie Farbe annehmen; dann wird das Ganze mit Mehl eingestaubt, mit 1 Glas weißen Wein, eben so viel Suppe aufgegossen, die Hühner bis zu ihrem völligen Weichwerden gekocht, dann herausgenommen, von Allem gereinigt, in eine andere Kasserolle gegeben, die Sauce mit Speck und allem Wurzelwerk darüber passirt, recht heiß gemacht und angerichtet. Ist die Zeit der Paradiesäpfel, so können 2 Stück in die Unterlage, wie auch Lemonieschale dazu kommen. Man garnirt diese Fricassée mit Maurachen oder Croutons.

418. Polard mit Austern.

Das schön hergerichtete, ausgewaschene und schön dressirte Polard wird in einer Presse, wo mehr Wein als Essig ist, weich gedünstet, indessen wird frische Butter heiß werden gelassen, darein kommt nun so viel Mehl, damit die Sauce fein, aber nicht zu dick

wird, in diese blasse Einbrenn kommt der Saft von dem Polard, nebst einem Zeherl fein zerriebenen Knofel, es wird aufgekocht und über das Polard gegossen, etwas von dem klaren Saft vom Polard kommt in eine Kasserolle, darein kommen 26—30 St. rein geputzte Austern, sie werden aufgekocht, das Polard wird angerichtet, die Austern herum gegeben, die Sauce mit dem Saft von den Austern wird vermengt, gehörig picant gemacht, über das Polard gegossen und servirt.

419. Hühnchen in Pomeranzensauce.

Die Hühnchen werden entweder in Viertel oder noch kleiner geschnitten und auf Butter gedünstet, mit Mehl eingestaubt, mit etwas Rindsuppe aufgegossen; hierauf kommt von 1 Pomeranze der Saft und die fein geschnittene Schale nebst Muskat hinzu; es wird nur noch einwenig aufgekocht und mit einem Stückchen Zucker gehoben.

420. Eingemachte Hühner.

Man gebe in eine Kasserolle 10 Deka Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Zellerkopf, Alles in Spalten geschnitten, und etwas Gewürz, lasse es auf dem Feuer aufschäumen und lege 2 gesalzene, in schöne Theile geschnittene Hühner darein, lasse sie eine Weile weiß rösten, staube ein Eßlöffel voll Mehl darauf, fülle es mit guter Suppe an, so viel, daß die Sauce nicht zu dünn wird, und lasse die Hühner weich kochen. Dieselben werden dann von der Sauce gereinigt, die Sauce wird passirt, mit Lemoniesaft und 2 Dottern legirt, schnell heiß gemacht, über die angerichteten Hühner gegossen und in einem Kranz von Risotto (Nr. 455), oder als Ragout mit Schwämmen (Nr. 412), Kalbsbriesen (Nr. 411), Hahnenkämmen (Nr. 409) und Kalbfleischfasch-Knöderln (Nr. 338) servirt. Das Ganze muß leicht durcheinander geschwungen und heiß aufgetragen werden.

421. Hühnchen mit Austern-Sauce.

Die in der Presse weich gekochten Hühnchen werden dem Polard mit Austern (Nr. 418) gleich gemacht. Man nimmt auch gerne den Saft 1 Lemonie hinzu, damit es gehörig picant ist.

422. Tauben mit Kappern.

Die Tauben werden, nachdem sie gereinigt, gewaschen und gespeilt oder dressirt sind, in einer Kasserolle mit frischer Rindsfette, Zwiebel und fetter Rindsuppe gedünstet, dann in eine andere Kasserolle gegeben, der Saft wird roth eingekocht, mit Suppe aufgegossen, wieder aufgekocht, dann über die Tauben passirt, etwas Weinessig oder Lemoniesaft wird dazu gegeben, die Tauben vollends weich gekocht und zuletzt Kappern darein gethan.

423. Tauben mit Champignons.

Die Tauben werden, wenn sie rein hergerichtet sind, gut dressirt in Rindsuppe gekocht; nun wird eine blasse Einbrenn gemacht, mit der Suppe von den Tauben aufgegossen, abgerührt, aufgekocht und die Tauben darein gethan; die Champignons werden rein geputzt, gewaschen, klein geschnitten und auf Butter und grüner Petersilie abgedünstet, endlich zu den Tauben gegeben, aufgekocht und angerichtet.

424. Kapaun in Papier.

Der rein geputzte, ausgeweidete, abflammirte und rein gewaschene Kapaun wird gut eingesalzen, inwendig mit Salz und feinem Pfeffer eingestaubt; dann schneidet man 2 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersiliewurzel in feine Scheibchen, gibt 6 Nelken, 12 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter und Thimian in eine Kasserolle, dazu 1 Schöpflöffel voll sehr fette Suppe und dünstet es $^1/_4$ Stunde lang. Hierauf bestreiche man 4 Bögen weißes Papier mit kalter Butter, thue das Wurzelwerk auf zwei von diesen Bögen, lege den Kapaun auf einen Boden, den zweiten Bogen oben auf den Kapaun, wickle

dann die beiden Bögen mit dem Wurzelwerk fest um den Kapaun, lege hernach die zwei nur mit Butter bestrichenen Bögen ebenfalls fest um den Kapaun herum und schnüre ihn mit Bindfaden fest zu, gebe ihn auf eine Pfanne, den Saft von dem Wurzelwerk darunter, und brate ihn in der Röhre unter oftmaligem Begießen des Papiers 2 Stunden langsam gar. Beim Anrichten macht man Papier und Wurzelwerk weg, legt den Kapaun auf eine Schüssel, bekränzt ihn mit grüner gezupfter Petersilie und gibt die Sauce dazu (Nr. 139). Man gibt auch inwendig in den Kapaun ein Stück Butter mit Salz, Pfeffer und Muskat vermengt, ehe er in das Papier gewickelt wird; es ist Gustosache und muß nicht sein. Herum kann man auch statt Petersilie einen Kranz von schön grüner Brunnenkresse mit Salz und Essig besprengt geben.

425. Tauben süß und sauer.

Die Tauben werden den in Nr. 422 gleich gedünstet; ehe die Sauce über sie passirt wird, gibt man etwas grünen gehackten Bertram, Lemonieschale, Weinessig und 1 Stück Zucker dazu; jedoch so viel, damit sie nicht zu süß, aber auch nicht zu sauer sind. Wenn man die Sauce verdickt haben will, so gebe man etwas Mehl in die Fette, wenn sie roth eingekocht ist, und dann erst mit Suppe aufgießen.

426. Gebratener Kapaun mit Tartoffeln.

Wenn der Kapaun wie gewöhnlich sauber hergerichtet ist und ausgewaschen, wird er nur wenig gesalzen und schön dressirt, dann mit Speck gut gespickt und in Fetten oder guter Butter zur Hälfte gebraten; nun wird er mit kräftiger brauner Rindsuppe begossen und zugedeckt langsam gedünstet. Man nehme Tartoffeln (nicht zu verwechseln mit Trüffeln), putze sie rein, weiche sie in rothem Wein, dann nehme man sie heraus, dünste sie in Butter ab, gebe etwas von dem Wein dazu und den Saft von ½ Lemonie, lasse sie aufkochen und gebe sie nebst Lemonieschale zu dem Kapaun, lasse ihn

vollends weich dünsten, richte ihn an und die Tartoffeln mit dem Saft darüber.

427. Fricassée Hühner mit Champignons.

Wenn 2—3 Hühner geputzt und gewaschen worden sind, so schneidet man jedes Huhn in beliebige Theile, läßt sie 1/4 Stunde im kalten Wasser liegen, wäscht sie rein ab und legt sie dann trocken. Hierauf lasse man 10 Deka gute Butter in einer Kasserolle schmelzen, gebe den Saft 1 Lemonie und 12 St. geputzte Champignons dazu; dünste sie auf dem Feuer ab, lege die Hühner dazu, schwenge sie einigemal auf raschem Feuer, streue 1 Handvoll Mehl darauf, gebe Salz, nebst grüner gehackter Petersilie, 4 Schalotten, 2 Nelken und 5 Pfefferkörner dazu und lasse die Hühner 1/2 Stunde langsam dünsten, schöpfe Fett und Faum ab, nehme dann Huhn und Champignons heraus, putze sie sauber ab und lege sie in eine andere Kasserolle. Wenn die Sauce dünn ist, lasse man sie noch wenig einkochen, legirt dann die Sauce mit 4 Eidottern auf dem Feuer und passirt sie auf die Hühner macht das Fricassée recht warm und servirt es. Man gibt Faschknöderln in Suppe gekocht, oder ganze gekochte Krebse herum.

428. Gefüllte Hühner mit Mandelsauce.

Die rein geputzten und gewaschenen Hühner werden bis zum Brüstel mit dem Finger untergriffen mit Vorsicht, damit die Haut kein Loch bekommt, dann werden sie in laues Wasser gelegt; indessen wird ein Stück Butter gut abgetrieben, dazu 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 4—5 Löffel voll Schmetten, Salz, Muskat und nach Gusto gestoßene Mandeln und wenig weiße Semmelbröseln dazu genommen. Die Hühner werden ausgewaschen, sehr wenig gesalzen, mit der abgetriebenen Masse gefüllt, vernäht oder gut gebunden, schön dressirt und in Rindsuppe gekocht. Indeß wird dünne blasse Einbrenn gemacht, darein kommen fein gestoßene Mandeln, ein Stückchen Zucker, Muskat und von den Hühnern die Suppe, es

wird gut abgerührt, durchgekocht, die Hühner darein gelegt und bis zum völligen Weichwerden gekocht; bei dem Anrichten wird die Sauce mit 2 Dottern legirt.

429. Hühner-Salat mit Eiern und Sardellen.

Man brate 2—3 junge Hühner, lasse sie kalt werden, zertheile jedes Huhn in 6—7 Theile, lege sie in eine Schüssel oder Weidling, gebe Salz, Pfeffer, 2—3 Löffel Tafelöl, eben so viel Essig dazu, schwenke die Hühner darin einigemal um und lasse sie so 1 Stunde mariniren. Dann kocht man 6 Eier hart, schält sie ab und läßt sie kalt werden; darauf wasche man 10 Deka Sardellen und schneide sie in feine Streifchen, dann putze man 6 schöne Häupel Salat, die man dann jedes in 4 Theile theilt. Wenn Alles zubereitet ist, so macht man folgende Sauce: Man nehme 4 Eßlöffel voll Tafelöl, 2 Eßlöffel voll Essig und 2 Eßlöffel voll Aspic, Salz, Pfeffer und etwas fein gehackte grüne Petersilie, es wird nun Alles untereinander gerührt; dann werden die Hühner auf einer Schüssel schön angerichtet, die Eier schneidet man nach Gusto, nun werden die Hühner mit den Eiern und Sardellenstreifchen schön aufgeputzt und mit der Hälfte der Sauce begossen; den Salat gebe man in die übrige Sauce, schwenke ihn einigemal um und garnire die Hühner damit.

430. Spatzen mit Reis gedünstet.

Die Spatzen werden rein abgefiedert, — die Augen ausgeschält, die Füsseln abgeschnitten, — ausgeweidet und rein ausgewaschen, gesalzen und wo möglich dressirt. Auf 10—15 Spatzen nimmt man 7 Decka Speck oder eine andere Fette, dieselbe wird in eine Kasserolle gethan, darein 1 klein geschnittene Zwiebel gegeben und geröstet, bis die Zwiebel blaßgelb ist, dann werden die hergerichteten Spatzen darein gethan und zugedeckt langsam gedünstet, öfters umgewendet und wenig gute Suppe nachgegossen. In eine andere Kasserolle wird ein Stück frische Butter oder Rindsmark gegeben,

recht aufschäumen gelassen, darein 1 kleine fein geschnittene Zwiebel gegeben und es wird einwenig geröstet; darein kommen 17 Deka trockenen, gut abgewischten, nicht gewaschenen Reis und es wird unter fortwährendem Rühren wenig geröstet, mit Suppe aufgegossen, mit Muskat gewürzt und langsam gedünstet; wenn die Spatzen weich sind, werden sie in den Reis gegeben, vollends weich gedünstet oder man richtet die Spatzen auf die Schüssel und den Reis herum.

431. Eingemachtes Polard mit Knöderln.

Ein schönes Polard wird, wenn es hergerichtet und ausgewaschen ist, mit dem Rindfleisch nebst allem Grünzeug weich gekocht, oft Wasser nachgegossen, daß genug Suppe ist. Indeß macht man die Knöderln Nr. 34, nur in Suppe gekocht, nicht gebacken; hat man die Knöderln fertig, so wird von der kräftigen klaren Suppe, worin das Polard gekocht hat, in einen großen breiten Topf geseiht und kochen gelassen. Wenn die Suppe recht kocht, werden die Knöderln alle darein gethan und zugedeckt so lange gekocht, bis sie recht aufgequollen sind und in die Höhe kommen, was $^1/_4$ Stunde dauern kann; indeß wird in eine Kasserolle ein Stück gute frische Butter gegeben, wenn sie aufschäumt, wird 1 starker Eßlöffel voll Mehl darein gethan, blaßgelb geröstet, dann mit der Suppe von den Knöderln aufgegossen, aufgekocht, das weiche Polard wird entweder ganz oder geschnitten darein gelegt und durchgekocht, Muskat als Würze, dann kommen die Knöderln dazu; wenn es wenig aufgekocht hat, wird das Polard auf die Mitte der Schüssel angerichtet, die Knöderln herum, die Sauce wird mit einem Dotter abgerührt und heiß darüber gegossen; auch Karfiol oder gedünstete Schwämme kann man dazu geben.

432. Hühnchen mit Schmettensauce.

Die schön dressirten Hühnchen werden in eine stark mit Butter bestrichene Kasserolle gethan und dünsten gelassen; dann wird, wenn ihrer 3—4 sind, 2 Deciliter weißen Wein, eben so viel Suppe

und 3 Deciliter saueren Schmetten (Milchrahm) mit 1 Löffel voll Mehl abgerührt, mit Lemonieschale, Muskat und wenig Salz gewürzt, und mit 3 geputzten fein zerriebenen Sardellen abgequirlt, auf die Hühnchen gegossen und gekocht, bis es verdickt.

433. Faschirter Kapaun.

Der Kapaun muß sehr behutsam gerupft werden, damit die Haut nirgends aufgerissen wird; dann wird er so ganz, unaufgemacht, ins laue Wasser gelegt, in dem Wasser wird er auf dem Rücken aufgeschnitten, und die Haut mit aller Vorsicht abgelöst, bis an die Flügel, Füsse und Hals abgezogen, wo die Glieder entzwei geschnitten werden. Die Haut wird dann gut ausgebreitet, das Fleisch von der Brust, den Füssen, so wie von den übrigen Beinen rein abgelöst, gesalzen, dazu 7 Deka frisches Rindsfett genommen, beides recht fein gehackt; nach diesem wird 1½ Semmel in Wasser geweicht, gut ausgedrückt, mit Lemonieschale fein gehackt, dann mit dem gehackten Fleisch zusammen auf eine Schüssel gegeben, dazu 3 ganze Eier, 1 Dotter, Salz und Muskat abgetrieben. Hierauf wird die Kapaunerhaut damit gefüllt, beim Halse gut verbunden, unten aber vernäht; hernach wird dieser faschirte Kapaun in Rindsuppe gekocht. Indessen wird dünne weiße Einbrenn gemacht, Rindsuppe darauf gegossen; ist der Kapaun weich genug, so wird er darein gelegt, Wein darauf gegossen und kochen gelassen. Während dem werden 6 Stück Sardellen rein geputzt und gewaschen, mit einem Stückchen Butter im Mörser gestoßen, von 1 Lemonie der Saft darauf gedrückt, passirt und mit der Sauce von dem Kapaun abgekocht. Endlich wird der Kapaun auf die Schüssel gegeben, der Bind- und Nähfaden weggenommen, und die Sauce darüber gegossen, mit Croutons eingefaßt. Man kann in die Fasch auch Maurachen oder Pilze gedünstet geben.

434. Galantin. Italienisch faschirter Kapaun.

Der Kapaun wird so hergerichtet und abgezogen, wie der Kapaun in Nr. 433, nur die Fasch wird anders gemacht. Das ab-

gelöste Kapaunerfleisch wird mit 1/4 Kilo feinen Kalbfleisch sehr fein gehackt; dazu kommen 10 Deka kleinwürfelig geschnittenen Speck, 1 im Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, Lemonieschale, 2 Zeherl fein zerriebenen Knofel, Salz, Muskat, weißer Pfeffer, 1—2 Löffel voll fein geriebenen Parmesan-Käse, 3—4 Stück rein geputzte fein geschnittene Trüffeln, Krebsscheeren und Schweife, nudelig geschnitten, und 4 Deka geschälte stiftlich geschnittene Pistacien. Die ganze Massa wird nun recht durcheinander gearbeitet, und der Kapaun dem vorigen gleich gefüllt, zugenäht, dann aber 2–3 Stunden lang in Suppe gekocht, aus dem Sude genommen, alle Fäden beseitigt, ganz kalt werden gelassen, nach Bedarf fein geschnitten, angerichtet, mit Aspic garnirt.

435. Kapaun mit Muschelsauce.

14 Deka frisches Rindsfett wird in Würfel geschnitten, in eine Kasserolle gethan; dazu kommen 2 Petersiliewurzeln, 1 Zellerkopf, 1 gelbe Rübe, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerblatt, Thimian, 2 Zeherl Knofel, Lemonieschale und Stück frische Butter; dieses Alles wird 5 Minuten lang geröstet; hernach kommt der schön dressirte Kapaun darauf und wird gedünstet. Wenn der Kapaun weich ist, so wird von diesem etwas Fett abgenommen und eine weiße Einbrenn gemacht; auf diese wird eine kalte Rindsuppe gegossen, und darein kommen 3 Eidotter eingequirlt. Hierauf muß Alles aufgekocht und durch ein Sieb passirt werden; endlich werden die Muscheln zugerichtet; dieselben werden erst mit einem sauberen Tuch abgerieben und mit weißem Wein abgewaschen. Dieser Wein wird durch Löschpapier geseiht und dann in die Sauce vom Kapaun gegeben, wozu, ehe man anrichtet, 17 Deka fein mit Butter zerriebene passirte Sardellen kommen. Dann kommt ein Stück Butter mit einem Stückchen fein gehackter Zwiebel auf eine Kasserolle und die Muscheln gleichfalls darein; wenn sie anfangen sich aufzumachen, so ist es Zeit sie wegzunehmen und an die Seite zu stellen. Wenn die Sardellenbutter in die Sauce kommt, so darf der Kapaun nicht

mehr kochen, sonst verlieren die Sardellen ihren Geschmack. Der Kapaun wird angerichtet, die Muscheln werden — die Hälfte der Schale abgenommen — herumgelegt und das Ganze mit heißer Sauce begossen. Macht man den Kapaun in falscher Muschelsauce, bleiben die Muscheln weg, das übrige bleibt Alles, statt Muscheln — Croutons herum.

436. Marinirte Hühner.

Die Hühner werden heiß abgesotten; diese werden nämlich in der Presse (Nr. 335) halb weich gesotten. Wenn sie kalt geworden sind, werden sie in kleine Stückel getheilt; auf einen Teller wird grüne fein geschnittene Petersilie gegeben, wenig Salz, Pfeffer und einige Löffel Essig, die geschnittenen Hühner werden darein gelegt: so lasse man sie unter öfterem Umwenden $^1/_2$ Stunde mariniren. Hernach werden sie herausgenommen und in Weinteig (Nr. 70) getunkt; doch darf in den Teig kein Zucker gegeben werden; zuletzt werden sie schön roth gebacken, angerichtet und mit gerösteter grüner Petersilie bestreut. Auf diese Art kann man auch Kalbfleisch oder Lammfleisch bereiten.

437. Cappone allesso. Kapaun auf italienische Art.

Wenn man den Kapaun ausgeweidet, abflammirt und ausgewaschen hat, stopfe man ein Stück Butter mit Salz und Muskat gemengt hinein, dressire ihn schön rund, binde eine Speckbarde auf die Brust, und lasse also den Kapaun bis zum völligen Weichwerden mit dem Rindfleisch kochen, dann wird er angerichtet; man nimmt 1 Anrichtlöffel voll von dieser Suppe, gibt ein Stückchen Glacé (Nr. 207) dazu, macht sie recht heiß und gießt sie über den Kapaun.

438. Hühner-Ragout mit Karfiol.

Die schön geputzten und dressirten Hühner werden in der Rindsuppe, nebst einigen weißen, harten Karfiolrosen nicht ganz weich

gekocht, dann herausgenommen, und beides im kalten Wasser abgewaschen; indessen wird von Krebsbutter blasse Einbrenn gemacht, mit der Suppe, worin die Hühner und Karfiol gekocht haben, aufgegossen, gut abgerührt und aufkochen gelassen. Hierauf werden die Hühner darein gethan und zum völligen Weichwerden abgekocht; die Hälfte des Karfiols wird in ein Töpfel oder in eine kleine Kasserolle gegeben, etwas von der Sauce darauf, damit er gehörig warm bleibt, die andere Hälfte des Karfiols, die härtesten Rosen, werden in kleine Rosen getheilt; wenn sie ganz kalt geworden sind, so werden sie in Bierteig (Nr. 71) getunkt und gebacken, die Hühner werden nun auf eine Ragout-Schüssel angerichtet, die zum Ragout gehörigen Bestandtheile, die man gerade hat, werden in der Sauce heiß gemacht, Krebsschweife und Krebsscheeren darein gemengt, über die Hühner gethan, mit dem Karfiol, weiß und gebacken, garnirt, endlich mit ganzen mit Petersilie und Salz abgekochten Krebsen obenauf geziert und aufgetragen.

430. Paprika-Hühner.

Die Hühner werden so wie zum Mariniren in kleine Stücke geschnitten. In eine Kasserolle kommt Speck und Zwiebel, beides klein geschnitten; wenn es anfängt zu rösten, kommen die geschnittenen Hühner nebst Salz darein, werden gedünstet und mit Paprika nach Geschmack gewürzt. Hierauf wird 2 Deciliter guter dicker sauerer Schmetten dazu gegeben und gedünstet, bis der Schmetten das Ganze bindet; sollte der Schmetten nicht dick sein, so kann ein kleiner Kochlöffel voll Mehl dazu genommen werden.

440. Pudding mit Ragout von Kapaunerfleisch.

Von einem Kapauner wird das Fleisch alles rein abgelöst, Haut und Fasern beseitigt, das Fleisch fein geschnitten, dann im Mörser gestoßen; nun wird von 2 Semmeln die Rinde abgerieben, die Schmolle in feine Scheibchen geschnitten und in guter Milch zu einem dicken Koch (Kasch) verkocht, dann auskühlen gelassen, wenn

es kalt ist, wird es mit dem Fleisch gestoßen, nun werden 21 Deka Butter flaumig abgetrieben, darein kommen 4 Eidotter und 2 ganze Eier, eines nach dem anderen abgetrieben, als Würze kommt Muskat, Lemonieschale, Salz und gehackte grüne Petersilie, nun kommt das sein gestoßene Fleisch dazu und wird recht abgetrieben; dann wird eine Form mit Butter gut ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut. Die Fasch wird nun fingerdick auf den Boden der Form gestrichen; indeß wurde schon ein Ragout bereitet: aus Kalbsbriesen, Champignons, Krebsschweifen, Spargelköpfen, Maurachen und Kalbszungen (siehe Kapitel vom Ragout), alle die eben benannten Bestandtheile werden auf frischer Butter erhitzt und auskühlen gelassen; nun kommt über den gestrichenen Fasch eine Lage Ragout, wieder Fasch, u. s. f., bis Alles gar ist, zuletzt muß Fasch kommen, und wird obenauf mit Krebsbutter bestrichen. Endlich wird das Ganze entweder 1 Stunde im Dunst gekocht, oder $^3/_4$ Stunden langsam gebraten, dann auf eine Schüssel gestürzt und servirt, mit Croutons eingefaßt. Auf dieselbe Art kann man es auch von Kalbfleisch machen, $^1/_2$ Kilo Kalbfleisch, das Uibrige bleibt sich gleich.

441. Hühner mit Zellersauce.

Bereite und koche die Hühner wie in Nr. 438; statt Karfiol lasse 2 schöne weiße, nicht sehr große Zellerköpfe in Rindsuppe separat kochen, jedoch nicht ganz weich; die Zeller werden dann in zierliche $^1/_2$ Finger dicke Scheiben geschnitten, damit die eine so groß ist, wie die andere. Dieselben werden mit einwenig von der Suppe, worin sie gekocht haben, warm gestellt, die Abfälle von dem gekochten und geschnittenen Zeller und die grünen Herzel werden auf einem Stückchen Butter gedünstet, mit der Suppe von dem Zeller aufgegossen und ganz weich verkocht; indessen wird eine blasse Einbrenn gemacht, die ganz weich gekochten Abfälle durch ein Sieb gestrichen, zu der Einbrenn gegeben, mit der Suppe von den Hühnern aufgegossen, recht durchgerührt und aufkochen gelassen. Die Sauce darf nicht dick werden. Die Hühner werden nun in die Sauce

gelegt und gekocht, endlich angerichtet, die Sauce mit 2 Eidottern legirt, die Hühner mit den Zellerscheiben, welche in die Hälfte geschnitten worden sind, eingefaßt, mit der heißen Sauce begossen und sogleich servirt.

442. Gebackene Hühner.

Wenn die Hühner rein geputzt und gewaschen sind, so wird jedes in 8—10 Theile geschnitten, eingesalzen und so eine Weile im Salz liegen gelassen, damit das Salz überall durchdringt; nun werden sie mit einem reinen Tuch abgetrocknet, mit Mehl eingestaubt und auf ein Brett gelegt; indessen wird, wenn 2 Stück Hühner sind, von 4 Eiklar sehr fester Schnee geschlagen. Man nimmt nun mit der linken Hand beim äußersten Ende ein Stückchen von den eingestaubten Hühnchen, hüllt es in dem Schnee ein, so viel es auf sich nehmen kann, und streut mit der rechten Hand, das Stückchen in der Luft haltend, feine Semmelbröseln darüber, legt es vorsichtig auf ein reines Brett, damit es die Rundung, die es durch den Schnee bekommt, behält, läßt dann Schmalz oder Fett heiß werden, gibt ein Stückchen nach dem anderen darein und läßt sie schön roth backen; dann werden sie angerichtet und mit gerösteter grüner Petersilie bestreut. Auf diese Art sind die Hühner sehr fein und saftig.

443. Enten à la Portugal.

Die rein geputzten und schön dressirten Enten werden entweder braun gedünstet oder schön gebraten, ausgekühlt und schön geschnitten in eine Kasserolle gelegt. Man nimmt eine gute braune Sauce (Nr. 446), gibt die passirte Sauce auf die Ente, dann wird eine Pomeranze abgeschält, die Schale rein ausgeschnitten, damit alles Weiße wegkommt, in feine Nudeln geschnitten und nebst dem Saft in die Sauce gegeben, schnell eingekocht, schön angerichtet und gleich servirt.

444. Gedämpfte zahme Gans.

Die jungen Gänse werden gebraten, die älteren aber gedämpft. Zu diesem Ende werden sie rein geputzt, aufgemacht, gewaschen und in eine mit Zwiebelscheiben und Speckplatten belegte Kasserolle gethan, mit gelben Rüben, Petersiliewurzel, Lorbeerblättern belegt, mit Salz, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und Lemonieschale gewürzt, und von allen Seiten röthlichgelb gedünstet. Nun wird kochendheiße fette Suppe bis zur Hälfte der Gans nachgegossen, genau bedeckt und bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft. Bei dem Anrichten wird eine Weichsel-, Ribisel- oder Hetschebeer-Sauce beigesetzt. Hat man wegen des Fettes eine Gans abgezogen, so kann man sie theilweise auch so bereiten.

445. Gänsehals als Wurst.

Wenn man eine Gans hat, welche einen recht langen Hals hat, so putzt man ihn vorsichtig, damit die Haut kein Loch bekommt, zieht die Haut vom Halse herunter und wäscht sie rein aus; nun nimmt man die Leber, — ist selbe klein, so nimmt man ein Stückchen Kalbsleber dazu, — häutet sie fein ab und hackt sie recht klein, gibt dazu $^1/_2$ im Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, ein Zeherl geriebenen Knofel, Majoran, Salz, Lemonieschale und Pfeffer, 2 Löffel voll Fett, treibt Alles wohl ab, näht den Hals an der breiten Seite zu, füllt die Fülle in die schmale Oeffnung, näht sie gut zu und läßt die Wurst $^1/_2$ Stunde beim Rindfleisch kochen. Nachher gibt man Fett in eine Kasserolle, läßt sie heiß werden, legt die gekochte Wurst darauf, bratet sie von allen Seiten roth und legt sie dann geschnitten als Sattel auf Kraut. Man kann die Wurst auch als Blutwurst von dem Gänseblut machen, Alles bleibt sich gleich; statt Leber wird Blut, statt Fett würfelig geschnittener Speck genommen und Neugewürz zugegeben.

446. Braunes Ragout.

2 Schöpflöffel voll braune Sauce (nämlich eine kräftige Suppe braun eingebrennt) wird mit dem vierten Theil gutem österreicher Wein, mit 8 Schalotten, 2 Lorbeerblättern nebst einwenig Salz und Pfeffer gewürzt, 1/4 Stunde langsam gekocht, das Unreine und Fette, welches in die Höhe steigt, abgenommen; sie wird nun durch ein Haarsieb passirt, in eine Kasserolle gethan und heiß gemacht, dann kommen 2 Löffel voll Kalbfleischfasch-Würstchen, in einer Suppe abgekocht, darein, 2 Löffel voll Champignons, 1 Löffel Kalbsbriesen, 2 Löffel Hahnenkämme (siehe das XII. Kapitel), Alles zusammen wird durch ein leichtes Schwingen vermengt, zu einer Pastete oder zu einem braunen Eingemachten verwendet. Auch zu der erst benannten Gans (Nr. 344) kann man es verwenden.

447. Gansleber-Salmi.

Die Gänselebern werden auf Speck oder Fett und Zwiebel nicht zur trockenen Rinde saftig und gut abgedünstet, dann durch ein feines Haarsieb passirt; nun kommt dazu von 1 Lemonie der Saft, 2 Eßlöffel voll Aspic, 2 Eßlöffel voll weißer guter Tischwein, jedoch kein süßer, sowie feine Lemonieschale und Salz. Jetzt wird es auf schwacher Glut unter fortwährendem Rühren langsam verdünstet, dann auskühlen gelassen; indessen wird in eine Form fingerhoch Aspic gegossen, wenn es fest gesulzt ist, so kommt darüber eine Lage sehr fein geschnittener, in Butter gedünsteter Trüffeln oder andere feine Schwämme, feine Schnittel von gebratenen Fasanen- oder Rebhühnerbrüsten, oder auch Kapauner- und Hühnerbrüste. Uiber diese Lage kommt fingerhoch von der Leberfasch und wieder Aspic u. s. w., bis Alles verarbeitet ist. Die Fleischgattungen, so wie die Schwämme müssen wie Papier dünn geschnitten werden, nun wird das Ganze aufs Eis gestellt, dann auf die passende Schüssel gestürzt.

448. Kapaun oder Poularde mit Lorbeerblättern gedünstet.

Der Kapaun oder Poularde wird, wenn er hergerichtet ist, in 2 Theile der Länge nach von einander getheilt, eingesalzen, dressirt und mit dem Fleischklopfer flach geklopft; eine Kasserolle wird mit Speck, Schinkenspalten, 4 Lorbeerblättern und etwas ganzem Gewürz belegt, die 2 Hälften darauf gelegt, mit Speck bedeckt, einem $^1/_2$ Glas Wein genäßt, bedeckt und langsam gedünstet. Wenn der Kapaun schön gelb geröstet ist und sich genug weich sticht, so wird er herausgenommen, das Fett abgenommen, auf die Unterlage wird 1 Schöpflöffel voll Suppe gegossen, von $^1/_2$ Lemonie der Saft, der Kapaun wird sodann hineingelegt, aufgekocht, angerichtet, die heiße Brühe darüber passirt.

449. Fleisch-Meridon.

Schön mit Speck gespickte Tauben oder Rebhühner werden gebraten, $^1/_2$ Kilo kälbernes Schlegelfleisch wird rein abgehäutet und fein gehackt, eine in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel, 7 Deka Mark, Salz, Muskat, Lemonieschale und 4 auf Butter gerührte Eier (Eierspeise, Eierschmalz) überkühlt, Alles mit dem Fleisch noch recht fein gehackt, dann auf eine Schüssel genommen und mit 2 Deciliter Milchrahm abgetrieben; während dem Abtreiben kommen in Nudeln geschnittene Krebsschweife dazu, eine Melonen-Form wird mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, mit Speckschnitten belegt und die Hälfte von der Fasch darein gethan, schön von einander gestrichen, die gebratenen Tauben oder Rebhühner darauf gelegt, mit der übrigen Fasch schön gleichförmig bedeckt, mit feinen Speckplatten belegt und $^3/_4$ Stunde langsam gebraten, dann über die passende Schüssel gestürzt und servirt.

450. Gefüllter Indian (Truthahn).

Nachdem der Indian rein geputzt, abflammirt, ausgeweidet und gut ausgewaschen ist, wird er gut eingesalzen, und die Kropfhaut

bis zum Brustknochen untergriffen, das Brustloch aber mit einer Semmel verstopft, damit die Fülle nicht nach inwendig kommt. Nun wird die Fülle gemacht: 10 Deka Butter wird flaumig abgetrieben, darein kommen 2 Dotter, 2 ganze Eier, jedes gut abgetrieben, Salz, Lemonieschale und Muskat als Würze, 1 Deciliter Schmetten, 4 Deka Zucker, 7—10 Deka süße gestoßene Mandeln, 2 Stück bittere Mandeln, alle geschält, Alles wird gut abgetrieben, zuletzt kommen Semmelbröseln so viel, daß die Fülle schön locker bleibt, der Kropf wird damit gefüllt, zugenäht und der Indian schön dressirt; auf eine passende Bratpfanne wird ein Stück Butter oder Fett gegeben, wenig Wasser untergossen, der Indian darauf gelegt und 3—4 Stunden langsam gebraten, oft mit dem Saft begossen. Der Kropf kann mit Speckplatten belegt werden, oder wenn er roth wird, mit einem mit Butter bestrichenen weißen Papier überdeckt werden, damit die Haut nicht trocken wird. Man kann auch eine schwarze Fülle machen, die oft den Vorzug hat; Butter, Eier, Schmetten bleiben sich gleich. Es wird die Indian-Leber, nebst 2 Hühnerleber, oder hat man diese nicht, mit einem Stück Kalbsleber sehr fein gehackt, von allen Häuten und Fasern befreit, mit der Butter gut abgetrieben, dazu noch als Würze Lemonieschale, Muskat, 8 Körner Neugewürz, 10 Körner weißen Pfeffer, Salz, Zucker und weniger Semmelbröseln als in die vorige gegeben; zuletzt kommen 28 Deka gebratene oder gekochte geschälte Kastanien darein; das Uebrige bleibt sich gleich. Der Indian wird, wenn er ganz zur Tafel gegeben wird, mit schön grüner, mit Essig und Salz besprengter Brunnenkresse bekränzt; wird er geschnitten angerichtet, so ist es nicht nothwendig.

451. Hühnchen mit Speck.

Jedes von den rein geputzten Hühnchen wird in 6 Theile geschnitten; wenn ihrer 2 sind, so wird 14 Deka Speck mit 4 Sardellen, welche früher geputzt worden sind, ganz klein geschnitten, 1 Zwiebel mit 4 Nelken gespickt in die Mitte der Kasserolle gelegt,

Speck und Sardellen dazu, nebst Lemonieschale und Pfeffer, die geschnittenen Hühner werden darauf gelegt und weich gedünstet. Wenn sie weich sind, so drückt man den Saft einer Lemonie dazu, ½ Löffel voll Semmelbröseln, einwenig Wein und Suppe; nun läßt man Alles durchkochen, richtet die Hühner an und passirt die heiße Sauce schnell darüber.

452. Kälbernieren auf Semmelschnitten.

Wenn man vom Nierenbraten recht fette Nieren übrig hat, so hackt man sie sammt dem Fett recht klein; dann gibt man sie auf eine Schüssel, dazu 4 ganze Eier, 4—5 Löffel voll Milchrahm, Salz, Muskat und fein gehackte grüne Petersilie, rührt es gut ab und gibt zuletzt 2 geriebene Semmeln dazu, schneidet ½ Finger dicke Semmelschnitte, legt von der Massa rund und hoch auf, streichet es mit dem Messer glatt, legt die Scheiben auf ein Blech und läßt sie in der Röhre backen.

453. Braunes Ragout mit Fisch.

12 Schalotten werden mit einem Schöpflöffel voll Wein aufgekocht, mit 3 Schöpflöffeln brauner Sauce (Nr. 446) vermengt und langsam gekocht, alles Unreine und Fette wird abgenommen, die Sauce passirt; dazu kommen 4 Löffel voll Trüffeln, 2 Löffel voll Obergaumen, 8 Nocken aus Kapaunerfasch (Nr. 341), Kalbsbriesen (siehe Kapitel von Ragout) und 8 große in Wein abgekochte Krebse. Auch dieses Ragout wird in Pasteten und zu verschiedenen eingemachten Fleischen gebraucht, meistens aber wird ein gebratener Hecht (Nr. 477) der Länge nach darüber gelegt, mit den ganzen Krebsen aufgeputzt und servirt. Die Bestandtheile zum Ragout sind im XII. Kapitel zu suchen.

454. Weißes Ragout.

Es werden 2 Schöpflöffel weißer Sauce (Nr. 158) einige Minuten vom Feuer weggesetzt, nach dieser Weile wird sie unter

starkem Rühren mit 3 Eidottern legirt, über dem Feuer fortgerührt, bis die Sauce verdickend Luftblasen macht; dann wird sie mit 1 Löffel Champignons, 2 Löffeln Hahnenkämme, 2 Löffeln Kalbsbriesen (im 12. Kapitel), 1 Löffel Krebsschweife unter leichtem Schwingen vermengt, mit Lemoniesaft gehoben und aufgetischt.

455. **Risotto à la Milanese.**
Italienisch gedünsteter Reis.

Man nimmt 7 Deka Rindsmark, 7 Deka Butter und $^1/_2$ sehr fein geschnittene Zwiebel, gibt Alles in eine Kasserolle, läßt es aufschäumen, gebe darein 28 Deka Reis, welcher aber nicht gewaschen werden darf, sondern nur trocken abgewischt und ausgeblasen wird, und läßt ihn unter öfterem Rühren rösten. Wenn er anfängt blaßgelb zu werden, so gibt man 2 Schöpflöffel voll sehr guter fetter Rindsuppe darauf und läßt ihn unter öfterem vorsichtigen Umrühren langsam dünsten, mischt einwenig feinen Safran, nebst 1 Handvoll geriebenen Parmesan-Käse darein; der Reis muß körnig und nicht suppig sein, doch aber nicht roh zum Beißen. Man servirt ihn als sebstständiges Gericht, oder wenn man eine Kranzform hat, wird die Form mit Butter bestrichen, der Risotto darein gefüllt, gut und leicht eingedrückt, auf eine passende Schüssel gestürzt, die Form behutsam abgehoben, und in die Mitte des Risotto eingemachte Hühner, eingemachte junge Gans oder ein anderes Ragout gegeben. Als Fastenspeise nimmt man zum Risotto nur Butter, statt Hühnern eingemachte Fischen oder Frösche mit Krebsschweifen und Krebsbutter. Statt Rindsuppe nimmt man Fastenbrühe.

456. **Italienische Polenta.**

Man läßt Salzwasser in einer Pfanne oder einem Kessel kochen, schüttet während dem Kochen das Polenta-Mehl hinein, gibt ein Stück Butter nebst 1 Löffel voll Parmesan-Käse darein, und arbeitet es am Feuer recht durch. Die Polenta darf nicht zu fest sein, aber auch nicht dünn werden. Sodann macht man in der-

selben Pfanne einen runden Klumpen aus der Polenta und läßt sie an einem recht warmen Ort stehen; zur Zeit des Anrichtens stürzt man sie auf ein Brett, schneidet mit einem starken Faden Blätter davon und servirt sie zu jedem in Saft gedünsteten oder saftgebratenen Fleisch und Fisch; man kann sie auch noch mit Parmesan bestreuen und mit heißer Butter begießen.

457. Hirn-Pavésen.

Die einen Tag altgebackenen Semmeln werden dünnblätterig geschnitten; diese Schnitte werden mit einem runden Ausstecher ausgestochen; nun wird eine Schnitte dieser Semmel mit dem vorgerichteten Hirn messerrückendünn bestrichen, mit einer anderen Schnitte genau bedeckt und auf ein Brett gelegt; so wird es fort gemacht, bis die Fülle oder die Semmeln aufgegangen sind. Nun werden, die Pavésen von beiden Seiten in kalte Milch getunkt; indessen wird Schmalz heiß gemacht, auf einen Teller werden 3—4 Eier abgeschlagen, etwas gesalzen, die Pavésen in dieselben eingetunkt, und von da behutsam in das heiße Schmalz eingelegt. Wenn sie von beiden Seiten roth sind, werden sie herausgenommen und wieder andere hineingelegt; dann werden sie reinlich zugeschnitten, als Belege einer Zuspeise oder als selbstständiges Gericht ohne andere Zuthat angerichtet und recht heiß aufgetragen. Das Hirn wird zu diesem Ende abgehäutet, im gesalzenen Wasser gekocht, dann mit Salz, Pfeffer und grüner Petersilie gewürzt, mit dem sechsten Theil feiner Semmelbröseln und eben so viel geschnittenem Mark vermengt und gut abgerührt.

458. Leber-Pavésen.

Zu diesen wird vorzüglich Hühnerleber gröblich geschnitten, dann mit dem sechsten Theil Butter ein paar Minuten lang geröstet, mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Lorbeerblatt gewürzt, fein gestoßen, durch ein Sieb passirt und mit ein paar Eidottern abgerührt.

459. Sardellen-Pavésen.

Zu den Sardellen-Pavésen wird an Fasttagen eine Hechtfasch (Nr. 343), an Fleischtagen aber eine dünn gehaltene Kapaunerfasch (Nr. 341) nebst einem Theil gereinigter und fein gestoßener Sardellen vermengt und dem Hirn gleich verwendet.

460. Reis-Meridon.

$^1/_4$ Kilo Reis wird rein ausgewaschen und in $1^1/_2$ Liter Milch gekocht, oft umgerührt, damit er nicht anbrennt; nach 1 Stunde, in welcher Zeit der Reis die Milch ausgesaugt hat, werden 14 Deka Butter, 6 ganze Eier und $^1/_2$ Löffel Salz darein gethan und über der Gluth so lange fortgerührt, bis die Eier denselben verdickend binden; dann wird die Massa kalt gestellt. Indeß wird eine Form oder Kasserolle stark mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, hierauf mit dem kalt gewordenen Reis daumdick ausgefütiert, in die leere Mitte desselben kommt nun weiß eingemachtes Hühner- oder Kalbfleisch oder ein weißes Ragout; der Inhalt wird dann wieder mit einer Lage Reis bedeckt und in der Röhre langsam gebacken, ist es oben und die Seitenwände braun krustirt, so wird mit einem dünnen Messer behutsam herumgefahren, um den Meridon besser los zu bekommen, es wird dann die passende Schüssel über die Form gethan und behutsam umgestürzt. Man muß besonders darauf sehen, daß der Meridon nicht zerberste, ehe er servirt wird.

461. Hirn-Rissolen.

Zu dieser Speise wird 1 Kalbsgehirn oder das Gehirn von 3 Lämmern in lauem Wasser eine Weile gewässert, dann abgehäutet, im frischen Wasser mit Salz $^1/_4$ Stunde gekocht, abgeseiht und mit 7 Deka Butter eine Weile geröstet, bis sich die wässerige Flüssigkeit verloren hat. Hierauf wird es mit $^1/_2$ Löffel voll Mehl bestaubt, geröstet, dann mit wenig Suppe so viel genäßt, daß es unter beständigem Rühren am Feuer ein dickflüßiges Köchel bildet. In dasselbe

werden nun 2 Dotter geschlagen und es wird unter fortwährendem Rühren wieder aufgekocht, wodurch das Ganze etwas verdickt; nun wird es gehörig gesalzen, mit Pfeffer und Muskat gewürzt, zuletzt $3^1/_2$ Deka würfelig geschnittenes Mark darein gemengt und kalt gestellt. Hernach wird mürber Teig dünn und gleichförmig ausgewalgt, über den Rand desselben kleine Eidotter-Häufchen gelegt, rund herum mit abgeschlagenem Ei bestrichen, mit dem Rande überlegt, rund herum niedergepreßt und mit einem passenden Ausstecher halbmondförmige Krapfeln ausgestochen. Wenn Alles verarbeitet ist, so werden die Krapfeln in abgeschlagenem Ei getunkt, in Semmelbröseln eingehüllt, im heißen Schmalz gebacken, sogleich angerichtet, mit grüner in Schmalz gerösteter Petersilie bestreut, servirt.

462. Hühnchen-Pudding.

2—3 junge Hühnchen werden, wenn sie sauber hergerichtet sind, jedes in 4 Theile geschnitten, schön dressirt, eingesalzen und mit Mehl eingestaubt. Indessen wird in einer Kasserolle Butter warm gemacht, die geschnittenen Hühner, nebst fein geschnittener grüner Petersilie und Muskat darein gelegt und weiß, nicht zum völligen Weichwerden gedünstet, Kalbsbrießen und Kalbseuterl rein geputzt, in Nudeln geschnitten, auf Butter und Petersilie gedünstet, nebst gedünsteten Maurachen und Pilzen kommen ebenfalls zu den Hühnchen und werden noch einige Minuten zusammen gedünstet. Endlich werden 10 Deka Pistacien oder Mandeln gebrüht, geschält und fein gestoßen; während dem Stoßen kommen 2 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel in den Mörser und werden mit den Mandeln gestoßen. Dann werden 10 Deka Butter abgetrieben, die Mandeln mit der Semmel dazu gegeben, abgetrieben, dazu kommen 2 ganze Eier und 2 Dotter recht abgetrieben. Endlich 2—3 Löffel voll süßen Schmetten, 5 Deka würfelig geschnittenes Rindsmark, wenig Salz und Muskat. Wenn Alles abgerührt ist, so kommen Krebsschweife und Krebsscheeren nebst den Brießen, Euterl und

Schwämmen dazu, Alles wird leicht unter einander gemengt, eine Form mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Hälfte von dem Ragout darein gethan, darüber die Hühnchen schön gelegt, mit dem übrigen Ragout bedeckt und 3/4 Stunde lang im Dunst gekocht, endlich herausgestürzt, mit Knöderln von den Hühnerlebern und gekochten ganzen Krebsen aufgeputzt, mit Krebsbutter begossen und servirt.