

thue Semmel, Gewürz und ein Ey darzu, fülle es wieder in die Schoten, behalte auch etwas darvon, lege sie in einen Tiegel, giesse gesottene Fleischbrühe darüber, thue die übrige Fülle darzu, auch Butter, laß es noch kochen, richte es fein ganz an.

566. Schoten angeschlagen.

Fülle die Schoten, wie die vorigen, hacke Kalbfleisch mit Speck und Petersilie, thue Semmel, Gewürz und ein Ey darzu, rühre es unter einander, schlage es um die Schoten, lege sie in einen Tiegel, giesse gesottene Brühe darauf, laß sie kochen, thue Butter und geriebene Semmel darzu; richte sie an.

Von allerhand Gebäckenen.

Von Pasteten.

567. Eine Pastete von Lend-Braten mit gemeinem Teig.

Nimm eine Kanne gesottenes Wasser, thue ein Pfund gesalzte Butter darein, daß sie zergehe; nimm ein halb Kuchen-Maß Mehl, thue es in eine Mulde, jedoch behalte davon zum auswürcken, mache in der Mitten ein Loch, giesse das gesottene Wasser mit der Butter darein, thue immer mit einem Rühr-Löffel das Mehl darauf, querle vier Eyer und ein wenig Saltz in einem Löffgen, giesse es auch darzu, und würcke es unter einander zu einem zähen Teig. Zuvor must du einen Lendbraten, so in Eßig gelegen, einen Tag zuvor spicken, und nur halb abbraten. Dann schneide ihn in Stückgen, und weiß sie noch warm, so giesse ein wenig Wein und Eßig
in