

Schüssel/und richtet eine gute Fleisch-Brüh/ mit Butter und Gewürs zusammen gemacht / darüber an / zieret dann mit den gebaschenen Pläslein den Rand der Schüssel gebührend aus.

7. Eine gefüllte Suppe.

Nehmet kälberne abgeschlipffte Briesen / hacket sie klein / röstet dann ein wenig geriebenes Eyer-Brod in Butter / und rühret es unter die gehackte Briesen / würket es mit Pfeffer / Muscat-Blüh und Cardamomen / schlaget Eyer daran / zu zwey paar Briesen nehmet zwey Dotterlein und ein ganzes Ey / und rühret das Gehäck mit an / giesset ein wenig Fleischbrüh dazu / doch nicht zu viel daß es nicht zu dünn wird / thuts ferner auf diejenige Schüssel / darinnen es zu Tisch getragen wird / und lasse es auf einer Blut oder Kohlfener einen Sud aufthun / daß es gleichsam nur ein wenig stockicht wird : indessen bähret Schnitten von einem Weck oder Semmel / und röstet solche schön trocken in Schmals / leget dann diese Schnitten auf das Gehäck in die Schüssel / und lasse eine Fleisch-oder Hennen-Brüh siedend werden / würket solche mit Cardamomen und Muscaten-Blüh / thut auf die lezt auch ein gut Stücklein Butter hinzu / und giesset solche über diese gefüllte Suppe. *

8. Eine

* Wanns beliebt / kan man auch zuvor mit der siedenden Brüh ein oder zwey Eyer-Dottern verklopffen / anrühren und über die Suppe richten : oder man kan auch an statt der Fleischbrüh ein Gestoffenes von Hennen-Beinen dazu machen / wie dergleichen Suppen bald hernach beschrieben werden : man mag auch solche gefüllte Suppen von ausgeschälten Krebsen machen / dieselbe klein hacket / und die Füll allerdings anmachen / wie allbereit oben von den Briesen gemeldet worden : Oder man kan Krebs und Briesen zur Füll unter einander nehmen / dann von den gestoffenen Krebschalen eine Suppe darüber richten ; wie selbige besser unten beschrieben zu finden.