

duncken / und den Schlegel damit zudecken; spicket / salzet und würzet ihn hernach mit Pfeffer und Megelein / auch / so es beliebt / mit Cardamomen und Muscaten-Blüh; laßt den Schlegel oder Rastran eine weile in dem Gewürß ligen; stecket selbigen nachmals an / laßt ihn drey oder vier Stunden lang fein langsam abbraten / und traget ihn also trocken zu Tisch: Oder aber macht eine Brüh darüber / wie selbige / im nachgehenden Theil / ausführlich beschrieben zu finden. Es ist auch absonderlich allhier zu mercken / daß wann man einen Schlegel schön licht braten will / daß man denselben nicht heiß / sondern nur mit einem zergangenen Bachschmalß betreffen müsse: solte der Schlegel nicht genug gebeißt seyn / wird er mit Essig / so zuvor in die Bratpfannen gegossen worden / offtermals begossen; im übrigen mit Citronen-Pläßen / und dergleichen würfflicht = geschnittenen Schelffen / wie beandt / ausgezieret. *

46. Einen Rastran oder Keule / von einem Schöpfen zu braten.

Lasset den Schlegel im Wein- Essig / und den dritten Theil Wasser / sieden / hat man eine Fleischbrüh in bereitschafft / kan man selbige an statt des Wassers gebrauchen; lasset ihn sieden so lang als harte Eyer: Nehmt ihn dann heraus / salzet und steckt selbigen an einen Spieß / stechet ihn aber voll Löchlein / und betreibt ihn mit der Brüh darinnen er gesotten / zu welcher man ein wenig Bachschmalß und Essig nehmen kan / damit er wohl sauer werde; lasset ihn fein langsam ausbraten / begiesset ihn aber immer aus der Bratpfannen mit dieser obigen Brüh: wann er nun schier abgebraten ist / so besteket ihn mit Knoblauch / oder Salben und Rosmarin; lasset ihn hernach noch eine weil braten / und begiesset ihn noch einmal oder drey / nach dem bestecken / mit obiger Brüh: wann er nun mit

* Man kan auch einen kälbernen Schlegel frisch braten / selbigen wässern / schön waschen / mit Pfeffer und Salt wohl einwürken / dann anstecken / mit Schmalß treiffen / oder mit Butter bedupffen / und also ganz gemacht abbraten lassen: dann auch ohne Brüh / oder mit einer Brüh zu Tisch tragen.