

70. Schaafs-Nierlein zu braten.

Bsetz die Nierlein ins Wasser / thut lange Schnittlein darein / ziehet die Häutlein davon ab / spicket / salzet und pfeffert sie / steckt's an den Spieß / und bratets schön ab ; betreiffets zu erst mit heißem Schmalz / und dann zu lest mit Butter / streuet geriebenes rocken Brod darauf / bratets noch etliche malen herum / betreiffets / wie gesagt / mit Butter / daß sie schön gistic werden / gießt ein wenig von eben dieser Butter in die Schüssel / und leget die Nierlein darein.

71. Nierlein zu braten / auf andere Art.

Bereitet und spicket die Nierlein / wie vor gemeldet / salzets / würzet sie aber nicht ein / steckt's an / betreiffets mit Schmalz / welches nicht gar zu heiß seyn darff / übergießets offt damit / laß sie braten ; mischet indessen Salz und Pfeffer unter einander / und wann die Nierlein halb abgebraten / so überstreuet sie ein wenig damit / absonderlich wo die Schnittlein hinein geschnitten sind ; wann sie nun fast fertig / bestreuet sie nochmal / aber mit trocken geriebenen Brod / betreiffet es mit Butter / bratets nach diesem noch ein wenig herum / und leget's in eine Schüssel.

72. Schweinene Nierlein zu braten.

Bsetz die Nierlein in ein Wasser / ziehet ihnen die Haut ab / schneidet sie in der Mitte der Länge nach / ein wenig von einander / aber nicht ganz ; salzet und pfefferts ein / schmierets mit Butter / leget's auf den Rost / lassets nicht gar zu lang braten / und wendet sie offt um / daß sie nicht hart werden. So man will / kan man sie auch spicken / und wie die andern Nierlein am Spieß braten.