

#### 44. Eine Brüß von Meerrettig über einen Lendbraten.

**R**ehbet einen Meerrettig oder Kreen / thut selbigen in ein Häselein / und etwas von der dicklichten Brüß aus der Bratpfannen dazu / würzet es mit Pfeffer / lasts zusammen aufsieden / und drückt zulezt Citronen-Safft darein : leget dann den Lendbraten in eine Schüssel und giesset die Brüß darüber. Oder aber : Last abgezogene Mandeln klein zerstoßen / mischet sie unter den geriebenen Kreen oder Meerrettig / giesset ein wenig Fleischbrüß und etwas von der dicklichten Brüß aus der Bratpfannen dazu / und verfertigt sie allerdings wie die zuvor beschriebene.

#### 45. Eine Brüß von Schalotten über einen Schlegel oder Kastran.

**M**an nehme Schalotten (ist eine Art von Knoblauch oder Zwiebeln) schneide sie klein / und setze sie in Wein zusamt einem Stücklein gebähten Brod / und ein wenig klein-geschnittenen Rosmarin zum Feuer / lasse alles mit einander so lang sieden / biß das Brod wohl weich ist ; dann wird es durchgezwungen / und samft etwas wenig von der trüben Brüß / aus der Bratpfannen in ein Häselein / auch wann es beliebt und nöthig ist / Essig und noch ein wenig Wein / (dann die Brüß muß etwas dicklicht seyn) daran gegossen / auch mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüß / gewürzet / Citronen-Safft darein gedrucket / und auf die lezt noch ein wenig gar klein-geschnittener Rosmarin und Citronen-Schelffen dazu gethan / und so dann diese Brüß über den Schlegel gerichtet. \*

**Rr**

46. Noch

\* Hiebey ist zu erinnern / daß zwar oben der Brüß aus der Bratpfannen gedacht worden : man muß aber das erste / das in die Bratpfannen gelauffen / und womit der Schlegel getreiffet worden / zusamt der Bratpfannen hinweg thun / und dann eine andere ganz reine an deren Stelle untersetzen / so dann dieses / was von dem Schlegel selbst durch das braten und Hitze des Feuers heraus tropfft / und den besten Geschmack zu dieser Brüß gibt / nehmen / und wie oben gemeldet anwenden und gebrauchen.