

cker oder Trisanet darein / und richtet dann selbige über das Gebratens / so man nach belieben mit Citronen beziere kan.

64. Eine Brüß über einen Lendbraten / oder gebratenen Riemen.

Rebet einen Pfeffer-Kuchen oder guten Rumpfel-Kas / röstet ihn ein wenig im Schmalz / dann man darff desselben nicht gar zu viel dazu nehmen / damit der Rumpfel-Kas nicht zu schmalzig werde: wer will/ kan ihn auch ganz trocken/ und ohne Schmalz / rösten; giesset dann ein klein wenig Fleischbrüß/ Wein und Essig daran / würbet es wol mit guter Gewürz / als: Pfeffer/ Ingber/ Cardamomen/ ein wenig Megelein und Muscatnüssen / dann die Brüß muß von der Gewürz wohl scharff seyn; man kan auch etwas Trübes aus der Bratpfannen dazu hinein giessen / und also alles mit einander auffieden lassen: indessen aber reiniget einen guten Kreen oder Meerrettig von aussen ab / und zerschabet ihn mit einem Messer/ welches sonderlich zu mercken / dann er darff nicht an einem Reibeisen gerieben werden / weil er hiezu gleichsam wie gefaselt seyn muß: wann nun der Lendbraten gebraten / und in eine Schüssel angerichtet worden / giesset diese Brüß darüber / und leget/ oder streuet den geschabten Kreen und Meerrettig oben darauf.

65. Eine Brüß über Pristeln oder gebeitzte Schlegel.

Rehmet Butter/ und zwar nicht gar so viel/ als einer welschen Rüb groß/ thut solches in ein Pfännlein/ lassets heiß werden/ bis daß es braun wird; rühret dann ein wenig Semmel-Mehl daran / und giesset nach Gutdüncken ein wenig Wein und Essig daran / würbet es mit Cardamomen / Muskatblüh / Pfeffer und Zucker / thut alles in ein stollichtes Häfelein / laßt es auffieden: wann ihr es nun schier anrichten wollet / werfft ein wenig flein-

Es

geschnit-