

## 40. Ein Kalbs-Kröß in Zwiebeln.

**S**tedet das Kalbs-Kröß weich / thut es in einen stollichten Hafen / schneidet eine grosse Zwiebel länglicht / macht ein Schmalz in einem Pfännlein heiß / röstet die Zwiebeln schönlicht darinnen / thut ein Stäublein Mehl dazu ; giesset Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / würkets mit Pfeffer und Muscatnuß / gilbets ein wenig / lassets in dem Pfännlein auffieden / und giessets dann über das Kröß in dem Hafen ; macht/das es ferner zusammen siede / und thut zu lezt eine Butter daran.

## 41. Eine Lunge in einer Zwiebel-Brüh.

**N**ehmet eine Kalbs-Lunge zusamt dem Herz / waschet solche sauber / schneidet am Herz die Ohren herab / salzet und setzet sie im Wasser zu ; wann nun die Lunge allerdings weich gesotten / giesset die Brüh davon / und schneidet selbige zu kleinen Stücklein / leget sie in einen stollichten Hafen / röstet eine grosse Zwiebel / länglicht zerschnitten / im Schmalz / mischt sie unter die Lunge / ins gleichen auch ein wenig geröstetes Mehl ; streuet Pfeffer / Ingber / Muscatnuß und Saffran darein / giesset von der Lungen-Brüh / oder aber eine andere gute Fleischbrüh / und ein wenig Essig daran / lassets wohl sieden / und richtets dann an. \*

## 42. Eine Lunge in einer Butter-Brüh.

**W**ann die Lunge weich gesotten hat / wie oben gedacht / schneidet sie zu kleinen Stücklein / legts in einen stollichten Hafen / giesset eine gute Fleischbrüh daran ; nehmet ein Pfännlein / machet ein Schmalz darinnen heiß / brennet drey Löffel voll Mehl darein / oder aber an statt des Mehls ein geriebenes weisses Brod / thut Pfeffer / Ingber / Muscatblüh / ein gut Stück Butter / und / nach belieben / gehacktes Petersilien-Kraut dazu / lasset alles mit einander

\* Diese Brüh kan man auch in einem Pfännlein besonders sieden lassen / und so dann in den Hafen über die Lungen giessen.