

ner oder Capaunen in eine Schüssel / und selbige über und über / in-
gleichen auch den Rand der Schüssel mit diesen drey = farbigen Knö-
lein / gießt eine Fleisch = oder Knölein = Brüß / welche beliebt / darüber /
und traget sie dann zu Tisch. *

21. Hünner in Eyerdottern.

Nehmet die reinlich abgebrüht und gepushte Hünner / schneidets
zu Vierteln / saltet und röstets im Schmalz / daß sie schön
gelb werden ; gießt dann in einen stollichten Hasen ein wenig
Fleischbrüß / Wein und Essig daran / zuckert und würzets nach be-
lieben / und laßt sie also sieden : Indessen zerklöpffet zu zweyen Hün-
nern zwey Eyerdottern / gießet von der siedenden Hünner = Brüß dar-
an / und zerrühret sie wohl : Leget dann die Hünner in eine Schüssel /
gießt die Brüß darüber / streuet Trisanet darauf / und beleet sie mit
Pläßen oder Scheiben von Citronen.

22. Hünner in einer Leber = Brüß.

Maschet und schneidet die Hünner in vier Theil / saltet und rö-
stet sie ein wenig im Schmalz / übersiedet auch die Leberlein /
laßt sie nur ein und andern Ball thun / und hackets hernach
klein ; siedet auch die Brosam von einem Beck oder Semmel in halb
Wein / halb Fleischbrüß / treibet das gehackte damit durch / gießt noch
mehr Wein und Fleischbrüß hinzu / würzets es mit Ingber / Pfeffer /
Cardamomen und Muscaten = Blüß / legt die geröstete Hünner in ei-
nen stollichten Hasen oder Pasteten = Tiegel / gießt diese durchgezrun-
gene Brüß daran / laßt es ferner alles zusammen sieden ; thut zuletzt
ein Stück Butter darein / richtets dann an / und bestreuet mit kleins
und würfflicht = geschnittenen Citronen = Schelffen.

23. Hün

* Wer die Brüß mit diesen dreyerley Knölein oder Glößlein nicht auf-
wenden will / kan sich auch nur allein ein = oder anderer derselben Gattung
bedienen.