

23. Hünner oder Capaunen in einem Behäck.

Dist ein Stück Kalbfleisch / (wozu dasjenige / so von einer Kalbs-Keule oder Schlegel herab gehauen worden / das beste ist /) eine viertel Stund lang sieden / hacket es dann zusamt ein wenig Marck wohl klein ; thut es in einen Pasteten-Tiegel oder stollichten Hasen / streuet ein wenig Semmel-Mehl dazu hinein / wie auch klein- und würfflicht-geschnittene Limonien / Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / giest eine Fleischbrüh / wie auch ein wenig Wein und Essig daran / legt die Hünner oder Capaunen / nach dem sie zuvor auf das schönste gebrühert und gewaschen / auch eingefalzen und gewürcket worden / darein / decket den Tiegel oder Hasen fleißig zu / und laßt es also mit einander eine Stund lang kochen und dampffen ; zuletzt aber werfft mitten im Sud ein Stück Butter darein : Wer aber das Behäck gern süß haben wolte / kan es nach belieben zuckern ; im anrichten aber pflegt man gemeinlich klein-geschnittene Citronen-Schalen darauf zu streuen. *

24. Hünner oder Capaunen im Speck.

Erschneide die Hünner oder Capaunen zu Stücken / wasche / salze und röste sie im Schmalz ; leg in einen stollichten Hasen oder dreybeinichten Topff / gieß halb Wein halb Fleischbrüh daran / laß eine halbe Stund sieden / setze aber eine Semmel in einem andern Häselein mit Fleischbrüh besonders zu / laß sieden / zwings durch / und gieß die Brüh zu den Hünnern oder Capaunen / doch muß des durchgezwungenen Brods nicht gar zu viel seyn / sondern daß die Brüh nur ein wenig davon dicklicht werde ; streue allerley gute Gewürz darein / schneide dann etwan ein viertel Pfund Speck würfflicht / laß ihn aus / doch also / daß die Grieben nicht gar zu dürr werden / sondern noch etwas safftig bleiben / gieß das Schmalz davon

* Dieses Behäck kan man auch / nach belieben / über Tauben / und allerley Fleisch machen ; auch / nach gefallen / an und vor sich selbst auftragen und geniessen.