

be Stund sieden / daß sie nicht aufbrechen / klopffet endlich ein paar Eyerdötterlein / thut einen guten Theil Butter / wie auch Cardamomen und Muscatblüh daran : Leget leßlich die Hünner oder Capaunen in eine Schüssel / rühret die Eyerdöttern mit der Brüß / worin innen die Hünner gesotten worden / an / und giesset sie darüber.

32. Gefüllte Hünner oder Capaunen/ auf andere Art.

Sistlich muß man das Hun auf das schönste brühen / aber nicht gar zu heiß / damit die Haut nicht zusammen schrumpfe ; hernach oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut / biß hinunter auf die Brust / ablösen : dann hacket man das Leberlein / und röstets ein wenig in Butter samt etwas gehackten Petersiliens Kraut / und mischt beedes / zusamt einem geriebenen Eyerbrod / wohl untereinander / schlägt zwey Eyer daran / würkets mit ein wenig Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh und Salz : Wem es beliebt / der kan auch gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen / und abgezogene klein-geschnittene Mandeln darunter nehmen / und so dann eine Füll anmachen / die nicht zu vest ist / selbige füllt man oben bey dem Hals / wo die Haut abgelöset worden / hinein / und streicht es auf der Brust wohl aus einander / nehet oder bindets mit einem Faden oben zu / salzt und würzt hernach die Hünner oder Capaunen / wie man sonst pfleget ; steckts dann an / und läst sie langsam abbraten / treiffet sie auch zuletzt mit einer Butter / daß sie schön giffen / und legt sie dann in eine Schüssel : Will mans aber lieber gesotten haben / kan man selbige in einer Fleischbrüß / auf die kurz vorher beschriebene Art / absieden / und eine Brüß von Eyerdöttern darüber machen.

33. Hünner oder Capaunen zu zurichten/ daß man sie kalt essen könne.

Siedet die Hünner in einer lautern Brüß ab / bähret Semmel / schnitten wohl braun / legts in eine Schüssel / giesset ein Glas Weinsal