

Stücke daraus/ und laß sie / wie ein ander Rindfleisch / auf die ganz bekandte und gemeine Art / sieden ; mach aber auch inzwischen diese nachfolgende Brüh darüber : Hacke ein gut theil Zwiebeln klein / röste selbige schön gelb und trocken / samt einem Löfflein voll Mehl / im Schmalz ; hacke auch das grüne Kraut von Peterlein oder Petersilien / gieß an die gerösteten Zwiebeln und Mehl / so viel Fleischbrüh als nöthig ist / würze sie mit Pfeffer / und laß also sieden : Würff dann ganz zuletzt das gehackte Petersilien-Kraut darein / damit es schön grün bleibe / laß noch ein klein wenig dünsten / und trags dann in einer Schüssel zu Tisch.

88. Rindfleisch auf eine andere ungemeyne Art.

Wann das Fleisch auf das reinlichste gewaschen worden / setzet es in einem Topff oder Hafen mit Wasser zum Feuer ; man darff es aber weder salzen / noch auch ferner daran giessen / biß das obige Wasser / auf ohngesehr ein Seidlein oder halbe Maas / eingesotten habe ; doch würfft man alsobald / wann es zum Feuer gesetzt wird / ein wenig ganzen Ingber und Pfeffer darein : Wann es nun / wie gedacht / biß auf ein Seidlein eingesotten / muß man das Fleisch zusamt der Brüh in einen andern und kleinern Hafen schützen / damit es nicht nach der Lohe oder Brandt rieche / und ferner sieden lassen ; auch etwan eine Stund vor dem Essen / in noch einem andern und zwar stollichten Hafen : Dann gießet man die Brüh / darinnen das Fleisch bereits gesotten / darüber / würfft ein wenig Salz und gerieben Eyer-Brod darein / würbt es mit Muscaten-Blüh und dergleichen Nüssen / thut ein wenig Butter dazu / laßt es noch einen Sud auffieden / und richtets dann an.

89. Rindfleisch noch anderst besonder zu zurichten.

Man nimmt ein groß Stück Rindfleisch bey sechs auch mehr Pfunden / solches wird wohl mit einer Keule geschlagen / dann mit