

112. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Negelein- Brüh.

Nehmet ein Stück Kalbfleisch / wässert und wascht es / salzt /
pfeffert / und röstets im Schmalz; nach diesen legt's in einen
stollichten Hasen / gießet Fleischbrüh / Wein- Essig / und ein
wenig Wasser daran / würzt es mit Ingber / Pfeffer und Negelein /
und last es dämpffen / biß es bald weich werden will; Alsdann röstet
ein Weizen- Mehl fein braun im Schmalz / brennt es an die Brüh
und Fleisch / und last es ferner sieden / biß es weich ist; darauf richtet
es zusammen in eine Schüssel / und streuet klein- und würfflicht- ge-
schnittene Citronen- Schelffen darauf.

113. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Negelein- Brüh / auf andere Art.

Das Kalb- oder Lamms- Fleisch waschet / überbrühet selbiges
mit einem siedenden Wasser; gießt in einen stollichten Hasen
halb Wasser / halb Fleischbrüh daran / thut ein wenig geriebe-
nen Nimpffel- Käse oder Pfeffer- Kuchen darein / gießt etwas Essig
hinzu / salzets und last es sieden / biß es weich ist / brennet auch ein
paar Löfflein voll Mehl darein / würzets mit Pfeffer / Ingber / Mus-
scaten- Blüh und Negelein wohl starck / daß das Gewürz in etwas
vorschläget; last alles zusammen ferner sieden / biß es ein dicklichtes
Brühlein gewinnet / und richtets dann an. *

114. Ein

* Man kan auch einen Niernbraten in dieser Brüh zurichten / und zu
lett / wann alles fertig / erst- besagten Niernbraten in einen stollichten Hasen
legen / daß der Niern über sich kommet; alsdann den Topff mit einer flachen
Stürzen bedecken / glüende Kohlen darauf legen / und so dann den Braten
abbräunen / allerdings / wie bey den Zwiebelbraten Num. 129. und 130.
mit mehrern wird gesaget werden.