

neben herum/ und fraget zu Tisch. Wer will/ kan auch oben absonderlich kleine ganze Zwiebeln / schön braun geröstet / darauf brennen. Man streuet auch oben bißweilen / vor dem abbräunen/ Kümmel darauf.

130. Ein Zwiebel = Braten/ auf andere Art.

Sittlich muß man einen aufgelösten Kastran = oder Schöpß = Schlegel waschen / und also in einen stollichten Hasen legen / daß das oberste untersich komme; gießet darnach Wasser und ein achtel Maas Wein = Essig/ auch so viel Kümmel/ daran/ als man zwischen zweyen Fingern halten kan; brocket einen Schnitten gebähtes rocken Brod darein / werffet eine halbe Hand voll Salz dazu/ und laßt alles über und über sieden: Alsdann reibet ein wenig Rumpffel = Käß oder Pfefferkuchen / thut Honig / oder auch einen guten Birn = Safft (wiewol etliche dieses nur auf die leßte dazu zu thun pflegen) samt einigen guten Birnen darein / gießt Fleischbrüh und Essig dazu / laßt es wacker sieden; eine Stund aber vor dem Essen/ muß man den Schlegel zusamt der Brüh/ und kleinen Zwiebeln/ in einen stollichten Hasen schütten/ mit einer flachen Stürßen zudecken/ Kohlen darauf thun / und auf den stollichten Hasen setzen / daß sich der Schlegel schön abbräunt: man muß es auch wohl sieden lassen/ daß es ein dicklichtes Brühlein bekommt/ das Feuer aber nicht unter den Hasen schüren / sondern neben herum viele Kohlen legen/ damit es recht sieden könne.

131. Ein Polnischer Zwiebel = Braten.

Nehmet einen guten Kastran = oder Kalb = Schlegel/ so groß ihr selbigen haben wolft / waschet / salzet und pfeffert ihn wohl / steckt ihn an einen Spieß / und bratet ihn; schählet indessen kleine Zwiebeln / und hackets auf das kleinste / thut sie in eine Schüssel/