

134. Übergebliebenes Rindfleisch zu kochen.

Schmet das Magere von übergebliebenen Rindfleisch / schneidet es zu dinnen Plätzlein; legets in eine Schüssel / gießt Essig und Fleischbrüh daran / streuet Ingber und Pfeffer darein / thut ein wenig Butter dazu / deckt eine andere Schüssel oben dar auf / setet es also auf eine Blut / lassets sieden / und übergießets offte / biß es ein dickes Brühlein bekommet.

135. Übergebliebenes Rindfleisch / auf andere Art zu kochen.

Schneidet das Fleisch klein = und würfflicht / röstet es im Schmalz / gießt Essig und Fleischbrüh daran / drucket Citronen darein / würset es mit Ingber / Pfeffer und Muscatens Blüh / last es sieden / und richtets dann an.

136. Übergebliebenes Rindfleisch noch anderst zu zurichten.

Aus dem übergebliebenen Rindfleisch schneidet man dinne Plätzlein / salzt und pfeffert sie hernach ein wenig; schneidet kleine Zwiebeln würfflicht daran / gießt frisches Baum = Del und Wein = Essig darüber / und gibt es also kalt zu essen.

137. Übergeblieben Kalb = oder Schaf = Fleisch zu zurichten.

Schneidet das Fleisch zu Stücklein / legt es in eine Schüssel / bestreuet mit Ingber / Pfeffer und Zucker; gießt Wein = und Rosens