

140. Einen kalten Braten / noch auf eine  
andere Weise einzumachen.

**S**chneidet den kalten Braten zu dinn- und breiten Pläßen;  
giesset einen Senff oder Mostart in eine Schüssel / thut ein gut  
theil Butter daran / giesset Fleischbrüh / oder ein klein wenig  
Wein dazu / legt den geschnittenen Braten hinein / setzet die Schüssel  
wohl zugedeckt auf eine Kohl- Pfanne / und laßt es mit einander auf-  
sieden ; drucket Citronen- Safft darein / zuckerts auch / so es  
beliebt / und bestreuet es mit würfflicht- geschnittenen  
Schelffen von Citronen.



Behender