

Dann nehmet das gehackte Kraut und den gehackten Hecht / und röstet beydes im Schmals / doch nehmet solches nicht gar zu viel / damit es nicht zu fett werde ; streuet dann in einer Schüssel gute Gewürks daran / rühret auch ein wenig Semmel-Mehl / oder Eyer-Brod darunter / schlaget Eyer darein / so viel vonnöthen : Machet dann einen Teig mit Eyerdotterlein / oder wie den schon beschriebenen Butter-Teig mit Mehl / Wasser und Butter / und machet ferner Ravioln daraus / wie Num. 43. gelehret worden ; siedet oder bacheß / wie es gefällig ist : Man darff aber diese Ravioln / welches wohl zu mercken / in allen nicht länger sieden lassen / als harte Eyer.

49. Ravioln von Krebsen.

Schählet bereits an abgesottenen Krebsen die Schwänke und Scheeren aus / und hacket solche gar klein ; dann reibet ein wenig Eyerbrod / röstets in Butter / rührets unter die Krebse / würkets mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / und schlaget Eyer daran / so viel derselben hiezu vonnöthen / daß die Füll nicht zu dick auch nicht zu dinn werde : will man sie aber grün haben / kan man ein wenig gehacktes Petersilien-Kraut / mit dem Brod / in der Butter rösten : Machet dann einen Teig an / entweder mit Eyer oder Butter / und wälchert ihn auf das allerdinnste aus ; fertiget also die Ravioln / wie bereits aus obigen bekandt. Nun kan man zwar diese Ravioln auch wie die andern sieden ; sie sind aber am besten / wann sie gebachen werden / und dann machet man eine Krebs-Brüh darüber / wie selbige bey den gefüllten Krebsen Num. 14. beschrieben worden : Dann leget die Ravioln in eine Schüssel / schneidet aber zuvor ein gut theil Butter darein / seßets auf eine Kohl-Pfannen / und giesset die Brüh sied-heiß darüber ; deckt diese Schüssel mit einer andern zu / und lasset es alles zusammen noch einen Wall thun / nur daß die Butter nicht lauter / sondern die Brüh davon wohl dicklicht werde.