

72. Hirn-Knötlein.

S Jedet das Hirn zuvörderst ab / und hacket es / nehmet ein wenig geriebenes Semmelmehl oder Eyerbrod / röstets in Butter / und rührt es darunter / schlaget auch ein paar Eyer daran / würkets mit Cardamomen und Muscaten-Blüh: wann es beliebt / kan man auch Weinbeerlein oder Corinthen / ingleichen auch gehacktes und zuvor im Butter geröstetes Petersilien-Kraut / darunter mischen: Wann nun alles wohl unter einander gerühret worden / formiret kleine Klöslein oder Knötlein daraus / macht ein Schmalz in einer Pfannen heiß / leget die Knötlein darein / und bakes schön hell und schnell heraus; traget dann also gebachen und trocken zu Tisch / oder aber machet eine Butter-Brüh darüber. *

73. Leber-Knötlein.

Röstet oder äderet die größte Adern an einer Kalbs-Leber fleißig aus / hacket die Leber wohl klein / und etwas frischen Speck oder Rinds-Marck darunter; thut gerieben- und geröstetes Semmelmehl und etwas Weinbeerlein oder Corinthen dazu / schlaget zwey oder drey Eyer daran / würkets und saltets nach Nothdurfft; wer es süß verlangt / kan etwas Zucker darein streuen: formiret dann Knötlein daraus / die nicht gar zu groß sind / leget in eine siedende Fleischbrüh / und lassets sieden / doch nicht zu lang / damit sie nicht zu hart werden. **

Uu u iij

74. Le-

* Wer will / kan auch aus diesem Knötlein-Geback / länglichte Würstlein auf einem Deller formiren / und aus Schmalz heraus bachen.
** Bey diesen Knötlein kan man zwar so wol das Marck als den Speck ganz davon lassen / jedoch werden sie vom Marck etwas milder: Absonderlich aber ist zu erinnern / daß / wann das geröstete Brod unter die Füll gemischt wird / man selbige nicht alsobald zusammen mache / und Knötlein daraus formire / sondern etwas stehen und ruben lasse / weil sie sonst gerne zerfahren. Man kan auch nur von Lamms-Geiß- oder Gans-Leberlein solche Knötlein machen; und / an statt des Speck und Marcks / ein wenig gehacktes Petersilien-Kraut im Schmalz rösten / und darunter rühren.