

## 74. Leber = Knötlein / auf andere Art.

**D**asset eine Kalbs = Leber im Wasser / der Gebühr nach gesalket / gantz hart sieden / und wann sie heraus genommen / wohl erkalteten ; reibet sie an einen Reibeisen / röstet ein wenig weiß = geriebenes Brod in Butter / und rühret es unter die Leber / würzets mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten = Blüth / schlaget ein paar Eyer daran / rühret Corinthen oder Weinbeerlein / ingleichen auch Pinien = und Pistacien = Nüßlein darunter / schlaget oder wickelt diese Füll in ein Netz / machet also etliche dergleichen eingeschlagene Knötlein daraus / und lasset sie in einer Pfannen mit Butter backen.

## 75. Knötlein von einem Nierenbraten.

**D**acket einen Kalbs = Nieren zusamt ein wenig Fleisch / röstet eine geriebene Semmel oder Eyerbrod im Schmalz / oder aber weiche die Brosamen von einer Semmel in süßem Nam oder Kern / und mischt es unter das gehackte / saltet und würzets / schlaget Eyer daran / rühret alles unter einander / formiret runde kleine Knötlein daraus / leget in eine siedende Fleischbrüh / und lasset länger nicht / als etwan eine viertel Stund / sieden.

## 76. Knötlein vom Kalbfleisch.

**D**acket / oder welches noch besser ist / schabet erstlich mit einem Messer das Kalbfleisch / und hacket es erst hernach mit einem guten theil Marck / und einem kleinen Zwiebelein einer Haselnuß groß / wohl klein / thut es zusammen in einen Napff / und rühret alles wohl unter einander / würzets mit Pfeffer / Muscatnuß / und ein wenig Saffran ; mischt Semmel = Mehl / und zwey oder drey Löffel voll guten süßen Nam darunter / brennet ein wenig heißes Schmalz darüber / schlaget zwey oder drey Eyer daran / leget in eine siedende Brüh / und last sie eine gute Stund sieden.

## 77. Knöt-