

77. Knötlein vom Kalbfleisch / auf  
andere Art.

**N**imm ein Kalbfleisch / schabe und hacke es auf das kleinste /  
 und zugleich ein gut theil Marck darunter ; thue gerieben  
 Semmel-Mehl daran / oder röste es ein wenig im Schmalz /  
 thue ein wenig Milchram und Eyer darein / würze es mit Pfeffer /  
 Ingber / Muscatenblüh / ein wenig Cardamomen und Saffran /  
 rühre wohl unter einander / formire in einem Pfännlein runde  
 Knötlein daraus / legs in eine siedende Brüh / oder auch in halb  
 Wasser / halb Fleischbrüh / und laß sie also sieden. \*

78. Knötlein vom Kalbfleisch mit  
Limonien.

**D**iese Knötlein werden allerdings / wie die schon obgedachte  
 Fleisch-Knötlein zusammen gemacht / ausgenommen / daß  
 man ein gut theil klein-gehackte Limonien darunter mischet /  
 mit etwas Saffran gilbet / und dann selbige in eine Fleischbrüh le-  
 get / wie sonst ; indessen nehmt ein wenig von dieser Brüh / dar-  
 inn die Knötlein gesotten / brennt ein klein wenig Mehl darein / daß  
 die Brüh etwas dicklicht wird / gilbet sie / werfft klein-geschnittene  
 Limonien darein / würzets mit Muscatblüh und Cardamomen /  
 machts ein wenig säuerlicht / thut zulezt ein wenig Butter daran :  
 Wann dann die Knötlein allerdings recht gesotten / richtet sie in ei-  
 ne Schüssel / und die Brüh darüber.

## 79. Knöt-

\* An statt des obbeschriebenen Semmel-Mehls / kan man auch ein ge-  
 riebenes Eyebrod nehmen / und wann man das Brod nicht im Schmalz  
 rösten will / nur allein ein heisses Schmalz auf dasselbe / und zugleich auf das  
 gehackte Fleisch / brennen. Es werden aber die Fleisch-Knötlein sonder-  
 lich gut und mild / wann man das gehackte Fleisch zu allererst / ehe etwas  
 anders darunter gerühret wird / mit ein wenig guter Milch oder süßen Ram  
 anrühret.