

79. Knötlein vom Rindfleisch.

Die Knötlein vom Rindfleisch werden allerdings gemacht wie die vom Kalbfleisch; dazu kan man nehmen ein magers Stück Rindfleisch von einer Schalen / hackt es / samt einem guten theil Marck / und etwas Speck / klein / davon sie dann gar gut werden; im übrigen kan man sie verfertigen / wie die zuvor beschriebene Fleisch = Knötlein; das geriebene Brod dazu / kan man entweder auch im Schmalz rösten / oder nur das Schmalz aufs Fleisch und geriebene Brod brennen; man nimmt auch bißweilen Semmelbrod / und weichts in eine Milch / dann drucket mans wohl aus / und rührets unter das Fleisch; Wann aber das Fleisch mit Milch angerühret wird / so darff man kein eingeweichtes Brod dazu nehmen / sondern nur allein mit dem geriebenen Brod verfertigen. Wem es beliebt / der kan auch ein wenig Maseran unter diese Fleisch = Knötlein mischen / und wie gedacht / ferner verfertigen.

80. Bratwurst = Knötlein.

Nehmet ein Bratwurst = Gehäck / oder leeret etliche Bratwürste aus / hacket solches noch ein wenig kleiner / rühret etwas von geriebenen Semmelmehl darunter / schlaget Eyer daran / und rühret also alles wohl durch einander; formiret alsdann die Knötlein daraus / und legets in eine siedende Fleischbrüh; dann zu diesen Knötlein darff man kein Schmalz oder Butter nehmen / weil sie der Speck ohne dem schon fett genug machet; man darff sie auch nicht mehrers würzen; Wann man aber will / kan man ein wenig klein = geschnittene Citronen = Schelffen darunter mischen.

81. Marck = Knötlein.

Nehmet ein gut theil Rinds = oder Ochsen = Marck / rühret ein Paar Löffel voll schönes Mehl darunter / streuet Ingber / Pfeffer / Muscatenblüh und Saffran darein / schlaget zwey / oder drey Eyer daran; rühret die Füll wohl durch einander / und formiret