

damomen darcin / lasset es auf einer Kohlen sieden / und traget diese Eyer-Rißlein zu Tisch. \*

### 37. Eyer-Würstlein zu machen.

**B**ereitet von Eyer solche Pläslein / die kurz zuvor bey den Eyer-Wäminlein beschrieben worden. Machet aber zuvor diese Füll zusammen: Nehmet einen Niern von einem Niern, Braten / welcher etwan besonders ausgeschnitten / und darzu kan aufgehoben werden; hacket selbigen klein / röstet ein wenig geriebenes Semmels Mehl im Butter / und rühret es unter den gehackten Niern / würzet selbiges mit Pfeffer / Muscatnuß / und ein wenig Cardamomen / schlaget auch ein paar Eyer daran / salzet und rühret alles wohl untereinander; solte die Füll zu dick seyn / gießet ein wenig kalte Fleischbrüh / oder gute Milch daran: dann nehmet die Pläslein die von den Eyer gemacht sind / und bestreichet sie auf einer Seiten ganz mit dieser Füll; wickelt selbiges dann also zusammen / daß die Füll inwendig hinein komme / und wie ein Würstlein werde; fahret damit fort / so lang die Eyerpläslein und der Nieren langen: Dann machet eine Butter in einer Brat-Pfannen warm / leget die Würstlein darein / und lasset es also schön licht gelb über der Kohlen / oder in einem Bach-Defelein abbraten / und entweder also an und vor sich selbst / oder aber in einer von Fleischbrüh / Butter und Gewürz zusamm-gemachten Brüh / auf einer Kohl-Pfannen sieden / und zu Tisch tragen. \*\*

### 38. Eyer-Würstlein zu machen / auf andere Art.

**Z**u sechs Würstlein nehmet drey Eyer / verklopffet sie wohl / salzet solche ein wenig; lasset in einem Pfännlein eine Butter zergehen /

Itt 2

und

\* Wann es beliebt / kan man sie zuvor in einer Butter braten / und dann trocken aufsetzen / oder auch eine Butter-Brüh / beschriebener massen / darüber machen.

\*\* An statt des Nierns / kan man sich auch der Brilse oder Hüner-Leberlein / so zuvor ein wenig abgeschipffet worden / nach Gefallen bedienen.