

ein Blättlein Dragon, reibt den Schlegel mit Salz ein, und legt ihn etliche Tage in den Essig. Wenn er gebraten werden soll, wird er an einen Spieß gesteckt, mit Pfeffer, Salz, Nägelein und Mutschel-Mehl überstreut, die Baiße in die Bratpfanne oder Maschine gethan, der Schlegel langsam gebraten, zuerst mit Butter, dann immer mit seiner eigenen Sauce begossen, daß er recht saftig wird. Eine halbe Stunde vor dem Abnehmen kann ein halber Schoppen saurer Rahm darüber gegossen werden. Man kann diesen Braten eben so gut im Backofen fertig machen: nach dem Streuen legt man nämlich ein paar Stücklein Speck darauf, umwickelt ihn mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, gießt die Baiße nebst einem halben Schoppen saurem Rahm in das Geschirr, nimmt auch ein kleines Stück Brodrinde darein, und läßt ihn so 2 Stunden im Ofen. Er wird hier noch mürber als am Spieß gebraten.

#### Gefüllter Hammelschlegel.

Wenn von einem gebratenen Hammelschlegel etwas übrig ist, es darf nicht ganz die Hälfte seyn, so schneidet man das Fleisch von dem Rohr rein ab, (das Bein muß ganz bleiben) nimmt dann das Fleisch auf ein Brett, 4 Loth gewaschene Sardellen, einen Eßlöffel Kappern, ein paar Zwiebeln, ein wenig Rockenboll oder Knoblauch, etwas Petersilie und Zitronenschale nebst 4 Loth Rinds-Mark dazu, hackt dieß alles klein unter einander, weicht einen Kreuzerweck im Wasser ein, thut das Gehackte in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß und Pfeffer nebst dem fest ausgedrückten Weck dazu, rührt dieß mit 4 Eyer gelb an,