

ist, wird das herausgebratene Fett bis auf ein wenig abgegossen, und so viel Mehl darüber gestreut, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann. Die Kuckummern drückt man fest aus, thut sie nebst der geschnittenen Zwiebel an das Fleisch, und dämpft sie gelb, gießt nach diesem 3 Eßlöffel voll Essig und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt die Schale zu, und dämpft sie vollends aus. Wenn sie mürb, und die Sauce kurz eingekocht ist, wird sie angerichtet. Hat sich wieder Fett herausgekocht, so wird sie bey'm Anrichten abgeschöpft, und wenn die Sauce rezenter (etwas schärfer) seyn sollte, ihr mit ein paar Eßlöffeln voll Essig geholfen.

Schweinsbraten mit Häring.

Dies muß ein Rippenstück oder ein Halsbrätlein seyn. Wenn es ein wenig geklopft ist, puht man einen Häring, macht kleine Fingers lange Stücke daraus, überstreut die Stücklein mit ein wenig Pfeffer und Thymian, und steckt sie in den Braten, bis der ganze Häring auf ist. Von aussen wird der Braten mit Pfeffer und Salz gestreut, der obere Theil davon mit Zitronen-Käselein belegt, das Ganze in ein Kalbs-Netz gewickelt, am Spieß langsam gebraten, und dann sammt dem Netz auf eine kleine Platte angerichtet. Zum sauren Kraut ist es vorzüglich gut.

Schweinschlegel mit einer Kruste.

Dies kann ein Schlegel von einem zahmen oder wilden Schwein seyn. Man klopft ihn sammt der Schwarte, löst nach diesem erst die Schwarte ab, vermengt ein Stücklein gestoßenen Zimmet mit etwas Nägelein, Pfeffer und Salz, macht in