

Hand voll grob geschnittenen Zwiebeln, das Hirschfleisch darauf, auf dieses wieder so viel Zwiebeln, ein Stück Brodrinde, eine halbe zerschnittene Zitrone, ein Lorbeerblatt, etliche ganze Nägelein und Pfeffer, oder statt des Gewürzes ein wenig von allen Sorten Kräutern, gießt einen halben Schoppen Essig, 2 Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, deckt es dann fest zu, und läßt es langsam fortkochen, bis das Fleisch mürb und die Sauce kurz eingekocht ist. Alsdann wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce durchgepreßt, das Fett davon abgeschöpft, und dieselbe nebst einem Eßlöffel voll Kappern und einem halben Schoppen saurem Rahm wieder an das Fleisch gethan. Wenn die Schale noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie angerichtet.

Schlacht- oder Lendenbraten am Spieß zu braten.

Es wird entweder der ganze oder halbe Schlachtbraten genommen, wie man es nöthig hat, derselbe wohl geklopft, von der stärksten Haut gesäubert, wie ein Hase gespißt, eine Stunde, auch länger, wenn es die Zeit leidet, in siedenden Essig gelegt, dann mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben, an einen Spieß gesteckt, mit einem Bindfaden wohl daran befestigt, der Essig, worin der Schlachtbraten gelegen ist, in die Bratpfanne geschüttet, etwas Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel nebst einigen Zitronenrädlein dazu gethan, der Braten zuerst mit Butter, nach diesem immer mit seiner eigenen Sauce fleißig übergossen, und ganz langsam gebraten. Inzwischen wird die Sauce auf folgende Art fertig gemacht: Man nimmt einen Eßlöffel

Absterlin Kochbuch. I. 1.

(23)