

Schüssel gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen und mit Zimmt bestreut.

**Kindsbraten mit Senfbrühe**, siehe Senfbrühe.

**Kindskaldaunen**, siehe Kaldaunen.

**Kindszungen einzusalzen**. Sie werden wie Pökelfleisch, siehe Pökelfleisch, zubereitet, müssen aber vier Wochen liegen.

**Kindszunge zu kochen**. Die einige Mal gut abgewaschene Kindszunge wird mit kaltem Wasser, Salz und ein paar Lorbeerblättern zugesetzt, weich gekocht, die Haut derselben abgezogen und gut abgeputzt, Rosinen und Kapern darüber angerichtet, siehe Rosinen, oder ein Gemüse oder andere Brühe dazu gegeben.

**Ritter, arme**, siehe arme Ritter.

**Roher Schinken**, siehe Schinken

**Rothkraut ohne Fleisch**. Das Kraut wird geviertheilt, ein paar Zwiebeln in Butter schön gelb gebraten, das Kraut hineingethan, mit Salz zugedeckt langsam gedämpft, dann noch etwas Fleischbrühe, ganzer Pfeffer und Muskatennuß dazu gethan und weich gekocht.

**Rothe Rüben**. Sie werden gewaschen, oben das Harte abgeputzt, so viel kaltes Wasser darauf gegossen, daß es über die Rüben geht und sie vollends weich kochen gelassen, herausgenommen, die Brühe eingekocht, die Rüben geschält, in Scheiben geschnitten, mit Kümmel und klein geschnittenem Meerrettig in einen Topf gelegt und die halb eingekochte erkaltete Brühe mit einem Theile Essig darauf gegossen, ein