

in lange Stücken geschnitten/ und fein ordentlich in die Schüssel geleet werden. Man kan ihn auch allein an Potagen/ oder sonst an Fleisch also kochen:

1. Gefüllten Weißenkohl.

Nehmet einen Kohlkopf/ nicht zu groß/ schneidet unten den Boden ab/ und höhlet den Kopf aus/ nehmet das ausgehöhlte Kraut und abgezogene Mandeln darunter/ hakket es klein/ bratet es in Butter. Würzet und salzet es/ schlaget zwei Eier daran/ füllet den ausgehöhlten Kohlkopf wieder damit/ leget den Boden wieder darüber/ setzet es in einen Topf/ und gebet Fleischbrüe daran/ decket es zu/ setzet es in die Kohlen/ und laßt es gahr werden.

2. Ein gefüllter Buskohl.

Der muß ganz ausgehöhlet werden/ daß er nur drei Blätter dicke bleibet/ hernach muß man Kalbs-oder Lams-Nieren hacken/ nebest ein wenig Fleisch/ darzu man Butter/ Zucker/ Caneel/ Corrinten/ Pfeffer und Salz beisetzet/ es in den Buskohl thut/ und denselben mit einem Tuche fest zusammen binden. Denn muß es kochen/ bis es meist gahr ist/ hernach muß man es in eine ehrne Pfanne setzen/ Butter/ Muskatblumen und Brüe/ darinnen der Kohl gekochet/ nebst ein wenig Wein darzu thun; hernach muß man es in vier Stücken schneiden/ und die Brüe darüber gießen.

3. Eine andere Art Kohl zufüllen.

Man schehlet die eusersten Blätter ab/ bis man an die kommt/ so feste schließen/ lässet so dan den ganzen Kopf abkochen/ und ziehet ihn hernach auf/ daß er auströpfle. Wenn er nun erkaltet/ so öfnet man alle seine Blätter bis auf den Boden/ thut zwei oder drei Schnittlein Speck darein/ streuet ein wenig Pfeffer darüber/ leget darauf ein häuflein des gehakten Gefülltes/ wovon unten mit mehrern soll gemeldet werden: Hierauf nimt man etliche Stücklein Speck/ welche man mit Gewürz Nägellen besticket/ schliesset hernach den Kopf über solchem Gefüllsel mit seinen Blättern ordentlich zu/ und macht ihn in der Hand wieder rund/ drückket ihn zugleich ein wenig/ daß das Wasser daraus gehe. Wan dieses geschehen ist/ bindet man ihn um und um mit subtilen Bindfaden/ daß er nicht voneinander falle/ und lässet ihn besonders steden.

Egg

Wenn