

und lasset es auftragen. 7) **Kindfleisch mit Erdbirnen**: Kochet ein Stück Kindfleisch wie obiges; Hernach schälet Erdbirnen, thut sie in kaltes Wasser, und wenn sie zu groß sind, so schneidet sie entzwey, schüttet solche darnach in eine Casserole oder Siegel, streuet geriebene Semmel, auch Ingber und Pfeffer daran, seiget gute fette Kindfleischbrühe daran, und lasset es kochen; leget hierauf das Kindfleisch darein, welches wieder mit einander kochen muß. Beym Anrichten streuet grüne Petersilie und Ingber darüber, und gebet es hin. 8) **Kindfleisch mit Sauerampffer**: Lasset und waschet Sauerampffer fein sauber; Hernach setzet in einer Casserole oder Siegel Butter aufs Feuer, thut solche hinein, und passiret ihn eine Weile. Ferner schüttet geriebene Semmel, Muscatenblüten und Ingber daran; eisset gute Bouillon darauf, und lasset es kochen; endlich leget das abgekochte Fleisch drein, welches zusammen noch eine Weile dämpfen muß. Nach diesen richtet es nach eurem Belieben an. An statt der geriebenen Semmel, nehmet gebranntes Mehl, das nicht zu braun, sondern nur Semmelgelb geröstet worden, quirkt dieses mit Bouillon, und ein paar Löffel sauren Rahm an, und lasset es durch einen Durchschlag an den Sauerampf lauffen, so ist es gut. 9) **Kindfleisch mit Meerrettig**: Nehmet Meerrettig oder Green, schabet und reibet ihn fein zart, nehmet darnach Semmel, und reibet davon ein wenig auf dem Reibeisen unter den Meerrettig, schüttet solchen alsdenn in einen Topf oder Siegel, gisset gute Fleischbrühe darauf, setzet ihn zum Feuer, doch darfer nicht kochen; will man aber haben, daß er die Schärfe in etwas verlihren soll, so laßt ihn nur einen Sud thun. Hierauf richtet das Kindfleisch an, so ihr schon im Vorrath müisset abgekochet haben, thut den Meerrettig drüber, u. besprenget solchen mit Kindsfett, u. lasset es zu Tische tragen. Viele streuen den Meerrettig nur so rohe auf das Fleisch, güssen fette Brühe drüber, und schütten Ingber darzu, welches in eines jeden Belieben steht. 10) **Kindfleisch mit Meerrettig und Mandeln**: Kochet ein schönes fettes Stück Kindfleisch in Wasser und Salz ab, und thut eine Hand voll Petersilien- Wurzeln und Grünes drein. Hernach setzet in einem Siegel oder Casserole eine Kanne guten süßen Rahm aufs Feuer; Wenn er kochet, so leget das Kindfleisch hinein, und lasset es eine viertel Stunde also kochen. Ferner nehmet ein Viertel Pfund gestoffene Mandeln, und geriebenen Meerrettig, so viel, als man nöthig zu haben verimeynet, mischet dieses durch einander, schüttet es in einen Topf, gisset den Rahm, worinnen das gekochte Kindfleisch lieget, daran, werffet ein Viertel Pfund Zucker daran, quirkt es klar durch einander, und schüttet es aufs Kindfleisch; lasset es noch eine Weile mit einander dämpfen. Zuletzt seiget von der Kindfleischbrühe ein paar Kellen reines Fett darunter, daß es sich schön unter einander menge, richtet nach diesen das Fleisch an, gisset den Meerrettig drüber, und besprenget es mit gelben Kindsfette. 11) **Kindfleisch mit einer picquanten Soffe**: Das Kindfleisch kochet nur auf gemeine Art in Wasser und Salz, doch verschäumets wohl ab, und ma-

chet darnach die Brühe darzu also: Setzet in einem Siegel oder Casserole Butter, oder auch Kindsfett aufs Kohlfeuer, lasset es heiß werden, thut geriebene Semmel hinein, und röstet sie Castanienbraun. Wenn sie nun braun worden, so gisset etwas gute Brühe und ein halb Mäsel Wein, wie auch ein paar Löffel voll guten Weinessig daran, welches zusammen kochen muß, würzet es mit Nelken, Ingber, Pfeffer, Citronenschalen und Scheiben, thut ein Viertel Pfund Zucker darzu, daß es recht piquant werde, und die Säure und Süße gleichsam mit einander streiten, leget alsdenn das Kindfleisch in diese Brühe, lasset es eine Weile gar gemächlich kochen, daß sich die Brühe ins Fleisch zühe. Endlich richtet es an, gisset die Brühe drüber, beleet es mit Citronenscheiben, und bestreuet es mit deraelichen Kleingeschnittenen Schelern. 12) **Kindfleisch mit ganzer Würze**: Das Kindfleisch wird in einem Topffe abgekochet, gleich als voriges. Hernach setzet in einem Siegel oder Casserole Butter oder Kindsfett aufs Kohlfeuer, und wenn es braun ist, so rühret einen Löffel voll Mehl hinein, welches auch bräunen muß; gisset ferner gute Fleischbrühe darauf, würzet es mit ein Stückgen geschnittenen Ingber und mit ganzem Pfeffer, werffet ein Viertel Pfund grosse, und ein Viertel Pfund kleine Rosinen auch darzu, und lasset es also kochen; leget hierauf das Kindfleisch drein, welches gleichfalls eine Weile mit kochen soll, richtet es darnach an, und die Rosinen oben drüber, so ist es fertig. Oder: Kochet eine Rindsbrust ganz mürbe, und bereitet hernach die Brühe also: Setzet in einem Siegel oder Casserole Butter oder Kindsfett aufs Feuer, damit es bräunen, rühret einen Löffel voll Mehl drein, und machet es auch braun, gisset Brühe, Wein und Essig drein, würzet es mit Ingber, Pfeffer und Nelken, schüttet Citronenschalen, ein Viertel Pfund gelesene grosse, ein Viertel Pfund gelesene kleine Rosinen, wie auch ein Viertel Pfund Mandeln, die ihr erst abzühen, und darnach jede wohl vier bis fünf mahl nach der Länge entzwey schneiden sollet, nebst einem Viertel Pfund Zucker zusammen in die Brühe; nach diesen thut das Kindfleisch hinein, und lasset solches eine Weile darin mit dämpfen, daß es der Geschmack durchzühel. Wenn ihr nun anrichtet, so leget das Fleisch in die Schüssel, und die Würze drüber, bestreuet es mit kleingeschnittenen Citronenschalen; so ist es fertig. Oder: Hacket das Kindfleisch in Kochstücken, waschet es aus, und setzet es in einem Topffe mit Wasser und Salz zu, woselbst es eine Weile kochen muß, kühlet es hernach aus; und thut es wieder in einen Topf, werffet Ingber, Pfeffer und grosse Rosinen, so viel euch beliebet, darein; seiget die Brühe wieder drauf, und lasset es in einem Kohlfeuer etwas kurz einkochen. Nach diesen könnet ihr es nach Belieben anrichten und verspeisen. 13) **Kindfleisch mit weissen Rüben**: Das Kindfleisch kochet oft beschriebener massen ab, und möget ihr solches nach Belieben an einem ganzen Stücke lassen, oder zerkhacken. Hernach nehmet weisse Rüben; schälet selbige, schneidet und brühlet sie mit heissem Wasser ab, thut sie in einen Siegel oder Casserole, gisset gute Brühe darauf, wür-