

Kochbuch (Książka kucharska)

Przepis 55

Dobra zupa winna

Wziąć wino i wodę, więcej wina niż wody, do tego cukier, skórkę z cytryny, rodzynki, kilka całych goździków; cynamon, połączyć to i gotować dobrze; w tym czasie masło w tygielku rozpuścić, jak będzie brązowe, to wiele tartej bułki dodać, żeby ono brązowe było, ale żeby się nie spaliło; dalej dodać to do wina i dobrze gotować, aby bułka całkiem się rozpuściła. Na koniec dodać ubite żółtko i doprawić cukrem i cynamonem.

Przepis 401

Zwykle kotlety baranie (schab)

Pokroić mięso od żeberek, następnie nożem je z obu stron ponacinać, ale nie mocno, aby mięso nie zostało rozkrojone; potem bułką, poszatkowaną pietruszką, zmielonym pieprzem i solą z obu stron; roztopionym masłem obtoczyć, potem nacisnąć je na oba szpikulce i położyć na ruszt, i smażyć na brązowo nad ogniem węglowym; podawać kotlety z przystawkami; na ten sposób można też zrobić kotlety z młodej wieprzowiny lub cielęciny.

Przepis 402

Kotlety baranie na inny sposób

Pokroić kotlety jak wyżej; następnie je porozbijać mocno; włożyć je do patelni (brytfanny) z wodą i solą i gotować ½ godziny; potem zlać wywar; dodać masło klarowane i w tym smażyć kotlety, aż one będą dobre, obsypać bułką i pietruszką; można też po odgotowaniu kotlety na ruszt położyć z masłem pod dokładnym obtoczeniu w bułce.

Przepis 403

Potrawka z pieczonej baraniny

Smażyć masło, dodać do tego trochę mąki i smażyć aż będzie brązowe; dodać do tego dobrego bulionu, rozgnieciony pieprz, pokruszoną gałkę muszkatołową, dalej poszatkowaną cebulę, plastry cytryny, prawdziwe wodne i siekane sardele i kapary; do tego dodać podsmażone kawałki baraniny i razem to gotować;

Przepis nr 404

Potrawka z pieczonej baraniny na inny sposób

Smażyć masło w tygielku, dodać mąki do tego, całość na brązowo smażyć; potem dodać trochę wina i wody do tego, aż powstanie z tego sos, dodać plasterki cytryny, też kapary, grzyby do tego; następnie dodać pokrojone płaty pieczonego mięsa baraniego i dusić to wolno.