

48. Rindfleisch auff Holländisch,

mit Pastinacken, Petersilien, und Wurtzeln zusammen.

Nimm Rindfleisch, und koche es ein wenig in Wasser, wenn es nun bald gar ist, so thue Petersilienwurtzeln, gelbe Wurtzeln, und Pastinaken zusammen hinein, thue ein wenig gebrant Mehl, Pfeffer, Muscatblumen, Saltz, und gehackte Petersilie daran, wann es gar ist, so richte es an.

49. Rindfleisch aus dem Saltze.

Nimm Rindfleisch, koche es aus dem Saltze mit Petersilienwurtzeln, Rüben, Pastinaken, Merrettig oder Krän, Märckische Rüben, und Savoyenkohl, und was man sonst bekommen kan, wie es die Jahreszeit mit sich bringt.

50. Ochsen Möhr= oder Mürbbraten,

mit Augurcken.

Nimm den Möhrbraten vom Ochsen, schneide ihn als einen Finger dick fornen ab, und spicke das mit grossem Speck, stecke ihn auff einen Vogelspillen oder Spieß, binde sie an einen grossen Bratspieß, und laß sie gar braten; denn nimm Augurcken, und schneide sie in viereckigte Würffeln, auch Zwiebeln darbey, gieß Essig da rauff, und laß es etwas stehen, hernach so schwinge sie aus, und gib ihnen *colour*, oder mache sie braun in Butter; wenn sie nun *colour* haben, so nimm sie heraus, und brenne ein wenig braun Mehl, und thue ein *Bocquet* darbey, lege den Möhrbraten und Augurcken zusammen darein, gieß *Bouillon* darauff, thue ein wenig gantz Gewürtz darbey, Pfeffer und Saltz, laß es einmahl auffkochen, so ist es fertig.