



Bibliographische Daten

Titel: Die Nürnbergische wohl unterwiesene Koechin welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tägen, zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt

Signatur: Amb. 8. 1451(1)

Die Nutzung der Digitalisate von gemeinfreien Werken aus den Sammlungen der Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg ist gemäß den Bedingungen der [Creative-Commons-Lizenz Public Domain Mark 1.0](#) uneingeschränkt und kostenfrei erlaubt.

Im Sinne guter wissenschaftlicher Praxis wird gebeten, bei der Verwendung von durch die Stadtbibliothek im Bildungscampus überlassenen Digitalisaten stets die Quellenangabe in folgender Form zu verwenden: Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, [Bestandssignatur + Blatt/Seite]

Im Interesse einer laufenden Dokumentation und der Information für Benutzerinnen und Benutzer erbittet die Stadtbibliothek die Überlassung von Belegexemplaren oder Sonderdrucken von Veröffentlichungen, die aus der Benutzung von Handschriften und anderen Medien in den historischen Sammlungen der Stadtbibliothek hervorgegangen sind. Sollte eine Abgabe nicht möglich sein, wird um Mitteilung der bibliographischen Daten der Publikation gebeten.

Von gesottenen Speisen an Fleisch, Wildpret und Geflügel.

Bisque oder Fricassee von jungen
Hünern.

Nimm gar kleine junge Hünner, je kleiner je besser, putze sie und laß sie ganz, röste sie in Butter; ferner nimm kleine Vögelein, Briesse und Krebse, quelle und richte ein jedes besonders zu. Alsdenn mache ein Gehäck von Capaunen und Ochsen-Mark, thu es in eine Schüssel, senhe eine gute Fleischbrüh darauf, und würze es gelinde, laß es hernach sieden, brenne es ein wenig mit Mehl ein, und richte das obbeschriebene alles darüber an, bestreue es mit geschnittenen Pistazzien, und belege es mit Limonien-Pläzen.

Eine dergleichen von Kalb-Fleisch.

Schneide das Fleisch in dünne Schnitten, klopffe es wohl, würze es mit Muscat-Nuß, Limonien und Thymian, backe es in einer Pfannen in Butter, schlage denn zwey Eyer, sammt einem Löffel voll Weinbeer-Safft daran, rühre alles durch einander und richte es an.