



Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten,
Und dass man ihn gehörig mache,
Ist des Kochs Charaktersache

Augen auf!! Aus der historischen Rezeptesammlung feil geboden

Zu Gast an der Martin Luther-Tafel

Gebratener Masthahn mit böhmischer Ingwer-Soße

½ Masthähnchen mit Knoblauch, Wachholder und Speck gebraten.
Dazu eine kräftige Soße nach Art eines unbekanntenen böhmischen
Meisterkochs. Als Beilage Prager Serviettenknödel.

11,90 Thaler

Fleisch vom Schaffböcklein in Zwiebelstunke

Lammbraten in Zwiebelsoße. Mit Speckbohnen und
Grünen Klößen serviert.

13,90 Thaler

Ente in schwarzem Sode

Nimm die Enten, mache sie rein, salze sie, und brate sie wol halb, darnach nimm einen
Wein, thue darein gesottene Zwetschen oder Pflaumen oder auch Kirschen einen oder
zwei Löffel voll, röste eine Schnitte Weißbrot, thue die auch dazu, laß das Alles also
sieden und seihe darnach das Sod durch ein Tuch, nimm die Enten, lege sie in das Sod,
laß sie also kochen, bis sie vollends gar werden. Dünket dich das Sod zu sauer dann thue
Honig oder Zucker drein und würze mit Pfeffer, Ingwer, Nelken, thue ein wenig
Schmalz daran. Wenn du sie hineinschicken willst so schneide Äpfel länglich wie Rüben,
bräkele sie ein wenig in einem Tiegel, mache sie gelb und lege sie oben auf die Ente.

½ Ente gar recht mit Backpflaumen und Honig gebraten.
Äpfeln aufgetan und mit Gewürzbrotscheiben gerichtet.

17,90 Thaler

