

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Siebende Abtheilung. Von Braten.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Modelle hat, diese Form muß man mit geschmolzener Butter bestreichen und mit fein geriebenem Brodte überall wohl bestreuen, den Teig ein wenig dünner als zu den Pasteten ausrollen und in die Form decken, die Farce überall als einen halben Finger dick einstreichen, und denn das angemengte auch hinein thun, mit ein wenig Teig decken, den Rand sauber abschneiden, und denn in eine Tortenpfanne setzen und unten und oben mit Feuer gar backen. Wenn man es anrichtet, so kehrt man die Form in der Schüssel um, und zieht sie also ab, denn so schneidet man oben eine kleine Platte ab, und macht eine Gose darein, welche man beliebt. Und also kann man nach obiger Regel eine Crisette verfertigen, von was vor feinen Sachen man will.



Siebende Abtheilung.

• Von Braten.

Regula 510.

Wie man Gänse füllen und braten muß.

Man nehme rein gemachte Castannien, abgeschälte in Striemeln geschnittene Mandeln, in feine Striemeln geschnittene Aepfel, in länglichte Striemeln geschnittenes Weißbrodt in Butter gebraten, rein gemachte Rosinen, das alles zusammen gemenet, die Gans damit gefüllt, zierlich aufgespießt und an einem Spieß gar gebraten, zuletzt
 wenn

wenn der Braten meist gar ist, und das meiste Schmalz herausgelaufen, so thut man solches aus der Pfanne, und begießt den Braten ferner mit reiner Butter, bis er vollends gar ist, so ist es recht gemacht. Wenn man die Gänse ordinair füllen will, so thut man an statt Castanien und Mandeln halb gar gekochte Pflaumen, gerieben Brodt und Annis dazu, auch ein wenig Zucker und gestoßenen Zimmet.

Regula 511.

Wilde und zahme Enten zu braten.

Die werden nur nach der 1. Regel sauber präpariret, zierlich aufgespießt, und denn an einem Spieß gar gebraten, die zahmen Enten kann man auch zuweilen füllen, nämlich mit etwas gerieben Brodt, fein geschnittenen Aepfeln, Corinten, Zucker, gestossenem Zimmet, dieses in ein wenig Butter abgeschwigt, die Enten damit ausgefüllt, und denn gebraten.

Regula 512.

Gebratene Kapaunen, Kalekuten, große und kleine junge Hühner, Tauben und alles dergleichen.

Bei allen diesen Braten ist nur zu erinnern, daß alles nach der 1. Regel zu rechter Zeit trocken gepflückt wird, und wenn es eine Nacht durchgekühlt, alsdenn sauber und weiß präpariret, zierlich aufgespießt, sauber gespickt, oder auch mit breiten Scheiben Speck belegt, denn Papier mit Butter beschmieret, darüber gebunden, und also an einem Spieß weiß und sauber gar gebraten.

Regula 513.

Gebratene Kapaunen mit Austern.

Die Kapaunen werden eben so, wie vorher angezeigt, zum Braten präpariret, denn so nimmt man so viel ausgemachte Austern, als man meynet nöthig zu haben, solche in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekrellt oder steif gemacht, und sodann den Bart abgenommen, und in einer Schüssel mit etwas geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter und gestoßenen Muskatblumen durch einander gemenet, solches in den Kapaun gefüllt, und denn, wie vorher angezeigt, weiß und sauber gebraten. Wenn man anrichtet, so kann man nach Reg. 30. noch ein wenig Austerose darunter machen; so wird es recht und schön.

Regula 514.

Geschmohrte Ruchlein mit Stachelbeeren.

Die Ruchlein, so man zu schmohren gebrauchen will, kann man wol in heißem Wasser abbrühen und rein machen, man muß sie aber ja nicht verbrennen, sonst reißen sie und werden nicht rein, denn ausgenommen, der Brustknochen behende ausgebrochen und die Beine zierlich eingesteckt, denn rein gemachte Petersillie ein paar mal durchgeschnitten, mit etwas Butter zusammen geknetet, und davon in ein jedes Ruchlein etwas eingestopft, denn Butter in eine Casseroll oder in eine breite Pfanne gethan, und solche ganz heiß werden lassen, daß sie ein wenig gelbbraun wird, denn die Ruchlein hinein gethan und gar geschmohret, man kann sie als
denn

denn so naturell geben und auch mit Stachelbeeren nach Reg. 101. zurecht machen und darunter geben; so ist es recht.

Regula 515.

Hammelskeulen oder Rücken als einen Wildbraten einzurichten.

Man muß von dem ganzen Hintertheil eines Hammels die Keulen eben so als von einem Stücke Wild ablösen, den Rücken als einem Wildzimmer an beyden Seiten das Dünne abhauen, denn alles wohl geschlagen und mit gröblich gestoßenen Wacholderbeeren, gröblich geschnittenen Zwiebeln, Thymian, Basilicum, Majoran, Petersillie, Knoblauch, Lorbeerblättern, ein wenig Salz und Eßig, eine Nacht eingebeizet, denn aufgehangen, daß das Masse rein heraus triefet, denn eben als einen Wildbraten sauber beschnitten, gespickt und an einem Spieß gar gebraten. Man kann eine scharfe Sose dazu machen, nämlich, man nehme ein paar Anschowis oder ein Stückchen Hering, eine Zwiebel, ein wenig geweichte Championen, ein wenig Cappern, alles zusammen klein gehackt, und zulezt, wenn man den Braten abnimmt, solches zu der Butter in die Bratpfanne gethan und zusammen durchgeschmohrt, zulezt ein wenig Fleischsuppe, Brühe oder kochend Wasser dazu, damit wohl durchgerührt, daß es sich legiret und sämig wird, denn durch einen Sieb gestrichen und unter den Braten oder in einem Rümchen besonders dabey gegeben.

Regula 516.

Von Kalbs = Lamms = und Hammel-
Braten.

Daben ist nur zu erinnern, daß man selbige sauber präpariret; nach Belieben gespickt und denn wohl abgebraten, mit der Brühe aus der Bratpfanne oder mit einer Sose nach Reg. 42. angerichtet und zur Tafel gegeben. Bey Lammsbraten kann man auch eine grüne Sose machen, nämlich, man nehme einige Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer und Petersillie, von jedem eine kleine Hand voll, solches klein gehackt, hernach in einem grossen Mörsel gestossen, mit ein paar hart gekochten Eiern, ein paar gerösteten Semmelscheiben in Weinessig genehset, alles ganz fein zusammen gestossen, und denn mit guter klarer Fleischsuppe durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, daß es eine grüne sämige Sose wird, solche denn kalt in einem Rümchen besonders beim Braten gegeben.

Regula 517.

Gebratene Kalbsbrust, die gefüllt wird.

Die Kalbsbrust muß man nach Reg. 55. präpariren, und denn mit einer Farce farciren, welche man beliebt, oder man macht ein Gefüllsel zurecht mit Castannien, wie zu der Gans bey Reg. 510. oder ein Gefüllsel wie zu den Enten, bey Reg. 511. und damit die Brust gefüllt, und wieder zugeheftet; will man sie spicken, so muß man die Brust alsdenn in heissem Wasser ein wenig steif werden lassen, denn abgekühlt, sauber gespickt und schön gebraten.

Regula

Regula 518.

Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen zu
braten.

Die Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen werden zum Braten nicht ausgenommen, sondern nur gehörig rein gemacht, die Beine rückwärts über, und denn inwendig nach unten bey den Keulen durchgebogen, und kreuzweise zusammen gesteckt, die Haut vom Hals und Kopf abgezogen, den Hals einmal herumgedreht, und den Schnabel oben in die Brust gesteckt, solches thut man bey Kramtsvögeln und Lerchen, den Schnepfen dreht man auch einmal den Hals herum, und steckt den Schnabel durch die Keulen, als wenn man sonst Flügelwerk aufspießt, denn auf kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und also gebraten, zwischen den Kramtsvögeln und Lerchen steckt man zwischen einen jeden Vogel ein klein Scheibchen Speck, und so kann man sie gleichfalls mit kleinen Spießchen an einen Spieß binden, oder auf einem Rost gar braten, um die Schnepfen, welche man an einem Spieß braten muß, werden geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne gelegt, daß das Eingeweide, so heraus brätet, darauf fällt, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt unter die Schnepfen, so ist es recht und gut.

Regula 519.

Berghüner, Rebhüner, Fasanen und dergleichen.

Bei Berghünern, Rebhünern, Fasanen und dergleichen ist nur dieses zu erinnern, daß man solche

358 Siebende Abtheilung. Von Braten.

sauber und zierlich aufpuzet und aufspießet, und die Köpfe so rauch mit den Federn daran sitzen läßt, denn über Kohlfener ein wenig steif gemacht, sauber gespickt oder mit Speck und Papier bewunden, und denn mit guter Aufsicht gebraten. Von den Berghänen schneidet man den Kopf so roh ab, weil er des rothen Kammes wegen so schön aussieht, und legt ihn denn hernach bey dem Anrichten auf den Rand von der Schüssel bey dem Braten, es sieht schön aus.

Regula 520.

Gebratene Hasen.

Wenn man von den Hasen das Fell abgemacht hat, so muß man die Vorderbuge ablösen, und denn die Brust und Hals abschneiden, denn hinten das Schloß los geschnitten und sauber ausgepuzt, denn abgewaschen, alle blaue Haut und Sehnen ganz dünne und behende abgeschnitten, denn fein und sauber gespickt und gebraten.

Regula 521.

Von allen Wildbraten insgemein.

Alle Wildbraten, sie seyn von kleinem oder großem Wilde, wilden Schweinen und von allem, was dergleichen seyn mag, werden nur sauber beschnitten, ein jedes nach seiner Art zierlich und proper gespickt, und denn mit guter Aufsicht gebraten.

Nach diesen wenigen Regeln, so nur von Braten angeführt sind, kann man sich bey allen vorkommenden Braten richten.

Achte

strichen, mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback allenthalben inwendig wohl bestreuet, denn das angeschlagene hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacken. Wenn sie denn gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an dem Rand herum und um die Pfeife oder Röhre der Form mit einem dünnen Messer behende lösen, auch auf allen Ecken und bey dem Röhre das Messer ein wenig sachte andrücken und die Torte ein wenig heben, daß sie sich auch unten, so viel möglich, ein wenig löset, denn eine flache Schüssel mit einem flachen Teller darauf gedeckt, solchen mit der Form zusammen umgekehrt und auf einem Tisch ein paar mal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen fest hält, und denn die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehrt und damit in eine Schüssel gesetzt; so ist sie recht und schön.

Regula 523.

Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

Alle Formen, die man zum Backen gebraucht, sie mögen von Blech, Kupfer oder Messing seyn, und auch eine Modelle, welche es wolle, muß man immer rein und trocken halten, und vor dem Rost wohl bewahren, und wenn man eine gebrauchen will, so muß man sie mit geschmolzener Butter wohl bestreichen, so lange bis sich die Butter ein wenig
dick