

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 6. Vom Abschwitzen.

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

Regula 6.

Vom Abschwizen.

Abschwizen heißet eigentlich so viel, wenn man etwas, es sey Fleisch oder Gartengewächs, oder was es wolle, mit einem Stückchen Butter zum Feuer sezet, und solches in seiner eigenen Lunte verdeckt auf gelindem Feuer entweder ganz gar, oder nach Beschaffenheit der Sachen nur etwas abschwizen läffet, welches bey vorkommenden Sachen schon angezeigt werden wird.

Regula 7.

Eine Farce a) in Suppen zu gebrauchen.

Man nimmt gerne dazu recht gut Kalbfleisch aus der Keule, wenn man es haben kann, denn das zähe und häutige ist eben nicht gar zu gut dazu, denn schneidet man das Kalbfleisch von der Haut und den Sehnen sauber ab und in feine Würfel, und denn nach Proportion etwas über halb so viel in Würfel geschnittenes frisches Nierenfett; kann man etwas Ochsenmark mit dazu bekommen, so ist es so viel besser, dieses denn zusammen wohl durchgehackt, daß es recht fein wird, denn ohngefähr auf 2 Pfund Fleisch und Fett 4 Rundstücke genommen; 2 kann man fein reiben, und 2 kann man in Milth oder Rohm nach Reg. 4. einweichen, und denn beyde Theile dazu thun, das Weiße und Gelbe von 6 Eiern, Salz, ganz fein gehackte oder geriebene Citronschaalen, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, alles nach Proportion und Gutdünken wohl eingerichtet,

a) Farce ist so viel als Gefüllsel.