

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 8. Eine Farce zum Farciren.

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

ten gebrauchen, man macht ihn aber mit etwas süßem Rohm ein wenig schmeibiger.

Regula 8.

Eine Farce zum Farciren.

Diese Farce wird zwar in allen Stücken und mit selbigen Ingredientien, wie die vorige, gemacht, nur daß man nicht viel trocken gerieben Brodt dar- ein thut, sondern wo nicht alles, doch das meiste, nach Reg. 4. in Milch oder Rohm geweicht, und dazu ge- than, man kann auch zu dieser Farce nach voriger Proportion ein oder anderthalb Rundstücke oder Semmel mehr nehmen, und anstatt der rohen Eyer fast noch einmal so viel Eyer mit einem Stückchen Butter zu einem weichen Rührey gemacht, und sol- ches dazu gethan, einige rohe Eyer können auch mit dazu genommen werden, wenn es denn bald fein ist; so kann auch Salz, ganz fein gehackte Citronen- Schalen, gestoßen Cardemom und Muskatens-Blu- men, Zwiebeln oder Scharlotten, Petersillie, Basi- licum, und was einer sonst vor Kräuter gerne ver- mag, dazu gethan werden, aber vorher alles fein ge- hackt, und dann solches alles zusammen so fein ge- hackt; bis man von dem Rührey nichts mehr, und es einem rechten gelben Teige ähnlich siehet, und so er dem Bedünken nach ein wenig zu steif seyn möchte, so kann man es mit ein wenig Rohm oder Milch cor- rigiren; denn die Farce, die nicht im Massen gar gemacht wird, kann man so fein und delicat machen als man will. Und alsdann kann man mit dieser Farce allerley farciren, wie hernach folgen wird.

B

Auch

Auch kann man davon in allerhand Pasteten gebrauchen. Imgleichen auch als die vorige, ein Stück davon, als ein länglichtes Brodt formiren, in einer Torten-Pfanne backen, und in eine Suppe legen, ist auch recht schön.

Regula 9.

Farce zu kalten Pasteten, und womit auch insonderheit gebratenes Flügelwerk oder Federvieh farciret wird.

Dazu kann man ein Stück Kalbs-Braten aus der Keule nehmen, oder gebratene Hünnerbrüste, es mögen junge Hünner, Kapaunen oder Kalkuten seyn, es ist alles gleich gut, hat man aber von allen denen nichts, so nehme man ein Stück rohes Kalbfleisch aus der Keule, solches in Würfeln geschnitten, und mit einem Stückchen Butter, ein paar Zwiebeln, Kräutern, alles klein gehackt, in eine Casseroll oder Pfanne gethan, und auf ein wenig starkem Feuer nach Reg. 6. wohl durchschwizen oder durchbraten lassen, aber nicht zugedeckt, sonst immer gerührt, bis es durchgehends steif, und das Blut nur darinnen erstarrt ist, denn auf einen reinen Tisch oder Hackbrett gethan, und erstlich etwas klein gehackt, denn nach Proportion, als man Fleisch genommen hat, halb so viel nach Reg. 3. abgeriebene Butter, denn auch nach Reg. 4. etwas geweichtes Weißbrodt, etwas weiches Rühren und ein paar rohe Eyer, auch ein wenig fein gerieben Brodt, Salz, ganz fein gehackte Citronschalen, gerieben Muskat dazu, denn hackt man es gleichfalls zu einem feinen Teig, so ist auch diese Farce zum Farciren recht gut.

Regula