

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 9. Farce zu kalten Pasteten, und womit auch insonderheit gebratenes Flügelwerk oder Federvieh farcirt wird.

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

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

Regula 10.

Farce von Fischen.

Die Fische, wovon man eine Farce machen will, es mögen Karpfen, Hechte, Aal, große Barse oder sonsten vor Fische seyn, was sie wollen, so müssen selbige vorher geschuppt, ausgenommen, und denn sauber abgewischt werden, denn schneidet man das Fleisch bey'm Rücken, wo keine Gräten innen sind, behende ab, und auch sonsten, wo noch etwas herab zu kriegen ist, das man ohne Gräten haben kann, denn dieses Fleisch rein von der Haut und in Stücken geschnitten, das andere Geribbe in ein paar Stücken geschnitten, rein abgewaschen, und nach Reg. 2. blanchiret, aber kein Salz dabey, denn heraus genommen und das Fleisch rein von den Gräten abgesuchet, solches zu den rohen Fischen gethan, und durch einander gehackt, denn ohngefähr halb so viel fein gerieben Brodt als Fische sind, und auch etwas nach Reg. 4. in Milch geweichtes Weißbrodt, und denn nach Reg. 3. so viel abgeriebene Butter gemacht, als nach Gutedünken zu denen Fischen, so man hat, genug seyn kann, und daß es fett genug wird, denn auch einige Eyer, welches man leicht nach Proportion der Fische sehen kann, wie viel dazu müssen, zumal es gar nicht darauf ankommt, ob ein paar Eyer mehr oder weniger darin kommen, sie müssen aber roh hinein gethan und nicht abgerühret werden, insonderheit wo man kleine Klümpe oder Fricadellen davon zu machen gedenket, was aber zum Farciren, welches in einer Torten-Pfanne oder Backofen gar gemacht wird, gebraucht werden soll,