

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 15. Eine Braise a) einzurichten.

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

## Regula 15.

## Eine Braise a) einzurichten.

Dieses ist eine vortrefliche Sache, etwas darinnen gar zu machen, daß es einen schönen und hohen Geschmack bekommt. Nämlich, man will einen Kalkuten, Kapaun, oder andere Hüner und Kuckleins, Enten, Tauben, Hammel = Keule, Kalbs = Keule und Brüste, oder was es auch sonst immer seyn mag, in einer Braise gar machen, so nimmt man einen etwas platten kupfernen Kessel oder Casseroll, nach der Größe, als die Sachen sind, daß sie ordentlich darinnen liegen können, wer das Kupferzeug eben nicht hat, der kann sich auch allenfalls mit einem dazu geschickten breiten eisernen b) Grapen behelfen, denn so schneidet man Scheiben Speck und belegt den Boden der Pfanne oder des Kessels damit, denn auch eine gute Portion frisches Nierenfett, solches ein wenig gröblich durchgehackt und über das Speck gestreuet, und denn von allerhand Kräutern, als ganzen Zwiebeln, Lorbeer = Blättern, Basilicum, auch so man es vermag, ein wenig Thymian, ein wenig ganzen Pfeffer, einige ganze Negelein und ein paar Stücke Ingber, das alles dazu hinein, und denn dasjenige, was man darinnen gar machen will, oben darauf ge-  
 leget, denn zugedeckt, auf einen niedrigen Dreifuß gesetzt, und immer nur gelindes Kohlfeuer

B 5

darun.

- a) Eine Braise oder einen Brasier einrichten, heißt etwas in einem kupfernen Geschirr, wie weiter hier beschrieben, zurichten.
- b) Oder Kessel.

darunter gehalten, daß es so ganz langsam mit dem Fett in seine eigene Brühe gehet, und denn die Sachen zuweilen umgekehrt; sollte die Brühe allzu kurz darauf werden, so kann man ein wenig Nasses, entweder ein wenig Fleischsuppe, oder in Mangel deren nur ein wenig Wasser dazu gießen, und also gar werden lassen, denn kann man eine Sose darüber machen, welche man will, und wie es hernach angezeigt wird.

## Regula 16.

Wie man braun gebrannt Mehl machet.

Wenn man ein Ragout oder sonsten eine braune Sose machen will, so thut man etwas Butter in eine Casseroll, und läset sie recht heiß und gelbbraun werden, denn thut man nach Proportion etwas Mehl hinein, und rühret solches mit einem Küchen-Löffel immer über dem Feuer so lange, bis es so braun ist, als man es haben will, und denn so muß man die Sachen, als klein gehackte Zwiebeln, Lorbeer-Blätter und dergleichen in Bereitschaft haben, und solche in das heiße braune Mehl thun, dieses zusammen durchrühren, und denn auch das andre, wovon man ein Ragout oder Sose zu machen gedenket, dazu thun, noch ein wenig über dem Feuer umschütteln, und denn ferner darauf geben, wie angezeigt werden wird.

Wenn man braun Mehl machet zu Sosen oder andern Speisen, welche mit Zucker gebrochen werden sollen, so kann man, wenn man das braune Mehl abrühret, ein wenig Zucker mit dar-  
ein thun, es bekommt eine schöne hohe Farbe dar-  
nach,