

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 51. Sauce a la Daube.

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

schowis, solche abgewaschen und ein wenig ausgewässert, denn nur mit den Gräten und einem Stückchen frisch ausgewaschener Butter klein gehackt, denn in eine Casserolle gethan, nebst etwas Fleischsuppe, Rhein-Wein, Zwiebeln, etliche Petersilien-Wurzeln, etwas geriebenen Semmel, alles wohl zusammen gekocht und durchgestrichen, denn ein klein Stückchen frischer Butter mit kleingehackten Scharlotten ein wenig durchschwitzen lassen, und denn die durchgestrichene Brühe darauf gegeben, ist sie nicht sämig genug, so kann man noch ein wenig gerieben Brodt dazu thun, und damit durchkochen lassen, so ist sie recht und gut.

Regula 50.

Sauce - Remolade.

Man nehme Zwiebeln, Petersillie, reingemachte Sardellen und Cappers, solches alles klein gehackt und mit geriebenem Muskat, ein ganz wenig gestoßenen Pfeffer, weißen Baumöl, Weinessig, einen Löffel voll Senf, und so es nöthig seyn möchte, auch ein wenig Salz, in ein Rünchen zusammen gerührt, so ist sie recht und eine schöne Sose, nach einem hohen Gout. Man kann sie zu Braten, Coutletten, und Grillade von allerhand Fleisch und Fischen geben.

Regula 51.

Sauce a la Daube.

Wenn man etwas a la Daube abkocht, wovon hernach eine Regel folget, und man solches kalt geben will, so macht man folgende Sose dabey, nämlich, man nehme einige rein gemachte Anschowis,

wis, oder Sardellen, Cappers, Zwiebeln und Petersilie, solches alles ganz fein gehackt, ein wenig klein gestoßenen weißen Pfeffer, Citronscheiben in kleine Würfeln geschnitten, ein wenig Baumöl und so viel Wein-Eßig als nöthig thut, dieses zusammen durchgemenet und in einem Rümchen besonders beygesetzt.

Giebt man aber die Daube warm, so macht man zwar dieselbe Sose, aber man thut sie in eine kleine Casserolle oder Pfanne, und so viel Butter, als eine Welschenuß groß in Mehl umgekehrt, und damit auf dem Feuer ein wenig abgerührt, und denn gleichfalls in einem Rümchen besonders beygegeben. Man kann diese Sose auch sonst gebrauchen, wozu man will.

Regula 52.

Artischocken-Stühle zuzubereiten.

Denen Artischocken schneidet man erstlich unten und rund herum alle harte Schalen und Blätter sauber ab, und denn so weit als der Stuhl gehet, oben glatt abgeschnitten, und eine Weile ins Wasser gelegt, und hernach gar gekocht, aber nicht zu mürbe, denn heraus genommen und in kaltes Wasser gethan, hernach das Unreine, so noch an dem Stuhle sisset, sauber ausgepukt, und denn wieder abgewaschen, so kann man sie gebrauchen, wozu man will.

Regula 53.

Fein Ragout, welches man als ein besonderes Gericht, und auch in und über vielen andern Sachen gebraucht.

Dieses Ragout besteht in und aus lauter feinen Sachen,