

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 53. Fein Ragout, welches man als ein besonderes Gericht, und auch in und über vielen andern Sachen gebraucht.

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

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 durchgemengen 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 ausgepußt, 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,

Sachen, als Kälber-Brissel, Ochsen-Gaumen und Mäuler, Kälber-Hammel-Lämmer- und Schweins-Zungen, Schweinschnauzen, Kälber-Maul, auch Kälber- und Schweins-Ohren, Morcheln, Trüffel, Champion, Hahnkämme u. dgl., alles und ein jedes muß vorher nach seiner Art mürbe gekocht, und denn sauber abgepußt werden; die Kälber-Brissel weiß ausgewässert, und denn nur einmal aufgekocht, Morcheln, Trüffeln und Champion in warmen Wasser geweicht, und von den Morcheln die Stengel abgepußt, Artischocken-Stühle werden nach vorher gehender Regel präpariret und in Würfeln geschnitten. Nun ist es wohl nicht thunlich, und auch eben nicht nöthig oder nothwendig, daß man alle obige Sachen auf einmal haben soll, oder haben kann, sondern was gegenwärtig und zur Zeit davon zu haben ist, muß man gebrauchen. Und wenn dasjenige, so man hat, vorher abgekocht und sauber ausgepußt ist, so schneidet man es klein, ein jedes nach seiner Art, und denn so macht man nach Reg. 16. ein wenig gelbbraun Mehl mit kleingehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern, Scharlotten sind besser als Zwiebeln, denn auch die Sachen dazu hinein gethan, über dem Feuer ein paar mal umgeschüttelt, und denn recht gute Brühe daran gegossen, denn läßt man es ein wenig zusammen durchkochen, zuletzt ein wenig Salz und Citronsaft daran gedrückt, so ist es recht.

Regula 54.

Fein Ragout von Fischwerk.

Dieses Ragout bestehet aus lauter feinen

D

Sa.