

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 56. Hüner, Kapaunen, Kalekuten, Enten, Tauben, Küchlein und alles dergleichen roh zu farciren.

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

sicht, denn die Brust ein wenig ausgewässert, und hernach wieder ausgetrocknet, denn eine gute feine Farce gemacht, nach Regula 7. oder nach Regula 8. und damit die Brust gefüllet, und denn das Loch wieder zugeheftet, so kann man sie auf allerhand Art gebrauchen, wie hernach folget.

Regula 56.

Hüner, Kapauen, Kalefuten, Enten, Tauben, Kücklein und alles dergleichen roh zu farciren.

Alles, was man von obigen Sachen roh farciren will, muß vorhero nach Regula 1. erstlich sauber rein, aber nicht steif gemacht werden, wenn es ausgenommen, so schneidet man einen geraden Schnitt längst den Rücken, und löset sodann die Haut mit allem Fleische, so daran sitzen bleiben kann, rund herum ab, die Keulen und Flügel, nebst allem Brust-Fleische muß alles an die Haut bleiben, man muß die Keulen und Flügel an den Gelenken behende auslösen, daß man nur das bloße Gerippe heraus bekommt, denn eine feine gute Farce gemacht nach Regula 7. oder Regula 8. so viel man zu dem, was man farciren will, ohngefähr benöthiget ist, denn macht man die Farce hinein, wie einem dünket, daß es genug ist, und schlägt es denn hinten wieder zusammen, und nähet sodann die Haut zu, denn umgekehrt, und die Keulen, Flügel und Brust fein zierlich zurecht gedrückt, daß es seine rechte Form wieder bekommt, als es zuvor gewesen ist,

D 2

und

und denn so kann man es nach Reg. 15. in einer kleinen Braise gar machen, und auf mancherley Arten gebrauchen; Auf solche Art kann man alles Flügelwerk farciren. Mit jungen Sachen, als Rükhleins u. dgl. kann man auf folgende Art eine Veränderung machen, nämlich, man mache ein wenig weich Rühr-ey, und thue etwas fein gerieben Brodt, ein wenig Salz, Muskatblumen, feingehackte Petersillie, und auch, so man will, feine Scharlotten dazu, dieses zusammen wohl durchgerührt, hernach noch ein paar Eyer und ein paar Löffel voll Rohm dazu gethan, daß es recht schmeidig wird, denn kann man den Rüklein die Haut auf den Brüsten mit einem Finger lösen, das Angerührte in eine Saucischen-Sprüze gethan, und von solchem zwischen die Haut und Brust ein wenig hinein gesprüht, denn vorn beym Halse zugebunden, und die Rükhleins zierlich zurecht gedrückt, inwendig kann man sie mit ein wenig Farce füllen, will man eben nicht besonders eine Farce dazu machen, so nehme man die Leber und Magen, und hacke solche mit etwas Speck, geriebenem Brodte, Salz, Zwiebeln und ein paar Ethern, ganz klein, und fülle solches in die Rüklein, denn mache man es auch in einer kleinen Braise gar; ist auch recht gut und mit allerley Sosen zur Veränderung zu geben.

Regula 57.

Wie man alles gebratene Flügelwerk farciret.

Alles, was man von gebratenem Flügelwerk farciren will, es seyn Hünner, Kapannen, Kalefuten,