

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 57. Wie man alles gebratene Flügelwerk farciret.

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

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-Sprüke 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, Kapaunen, Kalfuten,

futen, Ruchleins, Enten, Tauben und was es sonst seyn mag, solchem schneidet man die Brust ganz heraus mit dem Brustknochen, und zwar also, daß die Keulen und Flügel in ihrer Form sitzen bleiben, denn macht man von der Brust eine feine Farce, nach der 5ten Regel, und wenn die Farce gemacht ist, so legt man sie auf das Huhn, zwischen den Keulen und Flügeln, so hoch als es vorhin gewesen ist, man giebt es denn auch eine zierliche Form, und macht es mit einem warmen Messer fein glatt, und kräuset es mit dem Messer ein wenig kraus und bunt über, und bäckt es denn in einer Torten-Pfanne; in die Torten-Pfanne muß man ein wenig Wasser und Butter geben, daß es nicht stöckerig wird, und oben nur das meiste Feuer halten, so kann es gegeben werden, womit man will. Und also kann man nach dieser Regel alles gebratene Flügelwerk farciren.

Regula 58.

Wie man Karpfen und andere Fische farciren muß.

Man nimmt einen oder mehr Karpfen, nachdem man nöthig hat, solche werden erstlich abgeschuppt, und abgewaschen, denn wird die Haut längst dem Rücken von dem Kopf bis an den Schwanz an beyden Seiten sauber gelöst, und also die Haut rundherum behende abgemacht, doch also, daß sie ganz bleibt, denn das Mittelstück heraus geschnitten, daß der Kopf und Schwanz an der Haut sitzen bleibt, denn schneidet man das schieve Fleisch von den Gräten ab, was man ohne