

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 58. Wie man Karpfen und andere Fische farciren muß.

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

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

Gräten abkriegen kann, man muß etwas ander Fischwerk dazu nehmen, sonst wird man nicht genug haben, denn eine gute feine Farce davon gemacht, nach der 10. Regel, und damit die Karpfen gefüllt, denn ein Stückchen Butter in einer Sortenpfanne heiß und gelbbraun werden lassen, die Karpfen da hinein gelegt, und also unten und oben mit Feuer gebacken, und öfters mit Butter bestreichen; und also kann man auch andere Fische, insonderheit die Hechte und große Barse farciren.

Regula 59.

Brodt: Farce zu Klümpchens.

Man nehme 3 bis 4 Rundstücke, nachdem man gebraucht, solche, nach der 4. Regel, wohl eingeweicht und hart ausgedrucket, denn so viel Butter, als man gedenket, nach Proportion, dazu genommen, in eine Casserolle oder Pfanne gethan und geschmolzen, denn auch das Brodt dazu, und zusammen auf dem Feuer wohl durchschwizen lassen, aber immer gerührt, denn hingeseht, daß es ein wenig abkühlt, denn kann man 5 bis 6 Eyer zu 4 Rundstücken nehmen, solche erstlich besonders ganz klein schlagen und denn dazu rühren, nebst ein wenig Salz und Muskatblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles ganz sachte unter einander gerührt, und denn so kann man es ohngesähr wol sehen, ob es zu steif oder zu weich ist; ist es zu weich, so thut man ein wenig ganz fein durchgeseibtes gerieben Brodt, oder ein paar fein gestoßene Zwieback dazu, ist es aber zu steif, so thut man ein paar Löffel voll süßen Rohm dazu, und denn so kann man mit 2 hölzernen Löffeln