

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 61. Eine Brodtfarce auf eine andere Art, welche man auch zu Klümpchens, und sonst allerhand mit zu füllen, gebrauchen kann.

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

Löffeln kleine zierliche länglichte, dreyeckigte Klümpchens davon machen, sie werden recht gut. Oder man kann sie auch also anrühren, man reibe die Butter erstlich ab, nach Reg. 3. daß sie wie ein Brey wird, und denn das geweichte Brodt dazu gethan, und ferner angerührt, wie oben angezeigt worden, sie werden auch recht gut.

Regula 60.

Brodt-Klümpchen auf eine andere Art.

Man nimmt fein gerieben, und durch einen Durchschlag gestiebtes Weißbrodt, so viel einem beliebt, und thut es in eine tiefe Schüssel, denn nach Proportion geschmolzene Butter hinein gethan und durchgerührt, denn thut man erstlich 2 bis 3 Eyer darein, und rühret solches wohl durch einander, ist solches nicht genug, so thut man mehr Eyer und auch ein paar Eyer-Dotter, nebst ein wenig Salz und Muskatblumen dazu, denn wohl durch einander gerührt, daß es ein rechter feiner Teig wird. Diese Art Klümpchens werden ganz klein, rund und auch länglicht gemacht, eben so als kleine Fleisch-Klümpchens oder Fricadellen, werden auch also mit rein gewaschenen Händen gerollt, und müssen etwas länger kochen, als die zuerst beschriebenen, so werden sie auch recht gut.

Regula 61.

Eine Brodtfarce auf eine andere Art, welche man auch zu Klümpchens, und sonst allerhand mit zu füllen, gebrauchen kann.

Man macht erstlich ein gutes weiches Rührey

von 6 bis 8 Eiern mit einem guten Stücke Butter, und wenn solches gemacht ist, so rührt man es fortan wohl klein, und denn 2 bis 3 geriebene Rundstücke, ein wenig fein gehackte Petersillie, Muskatblumen, Salz, ein paar rohe Eier, ein wenig süßen Rohm, zusammen wohl durchgerührt, daß es nach Augenmaß nicht zu steif und auch nicht zu dünn ist, so kann man auch Klümpchens davon machen, die recht gut sind.

Will man aber etwas damit füllen, als nämlich eine Kalbsbrust, Lämmerbrüste, junge Hühner und Ruchleinsbrüste, zwischen Haut und Fleisch, so macht man es mit süßem Rohm nur ein wenig geschmeidiger oder dünner, und so man will, kann man etwas Morcheln, Trüffeln, Champion und Scharlotten klein hacken, solches dazu thun und denn damit füllen, was man will, ist auch recht gut.

Regula 62.

Verlorne Eier zu machen.

Man muß eine etwas weite Casseroll oder Kessel mit ohngefähr 2 bis 3 Finger breit hoch Wasser darin, zum Feuer setzen, und wenn solches Wasser anfängt zu kochen, so sprengt man etwas Eßig darüber, und denn so schlägt man die Eier eins nach dem andern in das heiße kochende Wasser; man muß die Eier nicht eins auf das andere fallen lassen, sondern zusehen, daß sie allemal neben einander zu liegen kommen, und wo möglich, zwischen einem jeden Ey etwas Raum bleibet, auf daß sie nicht zu sehr an einander backen;
wenn