

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 77. Wie man die Fricandaux von Kalbfleisch schneiden und präpariren muß.

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

ums ander, bis sie alle sind, ist aber das Fleisch an sich selber gut, so ist solches nicht nöthig; denn solche abgeschnittene Rippen oder Coutlettchens nur ein wenig platt geschlagen, mit einem Messerrücken überklopft, auch vorn das Spitze von den Knochen ein wenig sauber abgeschabt, denn die Carbonade in geschmolzener Butter umgekehret, und mit geriebenem Brodte, welches mit Salz, fein gehackter Petersillie und ein wenig gestoßenem Pfeffer angemengt ist, bestreuet, und denn auf der Rost langsam gar gebraten, so kann man damit garniren, was man will, auch kann man sie als ein besonders Gericht geben, und eine weiße Scharlottensose, oder was man sonst vor eine Sose gerne vermag, dabey geben. Zu den kleinen und feinen Lammereoutlettchens macht man ein Kästchen von Papier, thut geschmolzene Butter darein, und bratet sie darin auf langsamen Feuer und auf der Rost gar, und denn auch gegeben wie man will.

Regula 77.

Wie man die Fricandaur von Kalbfleisch schneiden und präpariren muß.

Man nimmt eine Kalbskeule, und schneidet die Haut rund herum sauber ab, und denn das Fleisch bey großen Stücken, wie die Falten gehen, von den Knochen abgelöset, so bekommt man 3 bis 4 gute Stücke, denn auch alle Haut und Sehnen, so sich inwendig bey der Ablösung finden, rein abgepußt, denn das Fleisch mit dem platten Hackmesser nur ein wenig platt geschlagen, und die

unebenen Ranten ein wenig abgeschnitten, und denn auf einer Seite sauber übergespickt, denn thut man es in eine Casseroll, erstlich aber leget man ein Stückchen Butter, Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln mit Megelein besteckt darunter, und die gespickte Seite von dem Fricandaur muß unten gekehret werden, denn zugedeckt, und auf einem niedrigen Dreyfuß auf Kohlen immer sachte in seiner eigenen Brühe schwitzen lassen, bis dieselbe zuletzt ganz eingebratset oder eingeschwisget ist, und das Fleisch auf der gespickten Seite beginnet ein wenig gelbbraun zu werden, denn kehret man es um, läßt es noch ein ganz wenig braten, und denn gießet man ein wenig kochend Wasser daran, oder besser, wenn man es hat, ein wenig Fleischsuppe, welche man sich von dem Abfalle und Knochen leicht anschaffen kann, denn ein wenig Butter in Mehl umgekehret und auch daran gethan, denn ein wenig durchgekocht, und wo es nöthig thut, auch ein wenig Salz daran, so ist es recht, und also giebt man die Fricandaur als ein Gericht, und ist sehr schön. Will man aber Fricandaur machen, die man um Blumenkohl, junge Erbsen, Spinnat, Sauerampfer und dergleichen leget, so schneidet man das schiere Fleisch in kleine Scheiben, als einen Finger dick, ein wenig übergeklopft, und denn auch sauber gespickt, denn kann man es in ein wenig Wasser, ganz wenig Salz, Lorbeerblätter und ein paar Zwiebeln mit Megelein besteckt, halb gar kochen, denn läßt man ein wenig Butter in eine Casseroll recht gelbbraun werden, und thut die Fricandaur, ganz dünn

dazu, man kann auch den Kohl mit einer Farce, welche nach Reg. 7. oder Reg. 8. gemacht worden, füllen, solches ist auch recht gut.

Regula 79. Farcirten Kohl.

Man muß die Kohlköpfe entweder nur einmal durchschneiden, oder auch ganz lassen, solche in Wasser und ein wenig Salz mürbe kochen, denn heraus nehmen und abkühlen lassen, denn drückt man das übrige Wasser behende heraus, und macht den Kohl in Stücken als eine Hand breit, und ohngefähr als einen Finger dick, welches sich von dem gekochten Kohl recht gut formiren läßt, denn beschmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, und legt den Kohl stückweise darein, und denn so nimmt man nach Proportion ein gutes Theil von dem gekochten Kohl, das Wasser rein ausgedrückt, und denn klein gehackt, denn nach Gutdünken etwas viel fein geriebenes Brodt, einige rohe Eyer, auch, so man will, etwas weiches Rühren, abgeriebene Butter nach Reg. 3. so viel, daß es, dem Bedünken nach, gut davon werden kann, Salz und Muskatblumen, oder geriebenen Muskat, und hievon denn eine feine delicate Farce zusammen gehackt; will man Corinten darein haben, so kann man solche zuletzt darunter mengen, denn so legt man solches zwey oder anderthalb Finger breit hoch auf dem Kohl, macht es mit einem warmen Messer fein rund und glatt, auch mit dem Messer ein wenig kraus übergearbet, und denn in der Torten-Pfanne unten und oben
mit