

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

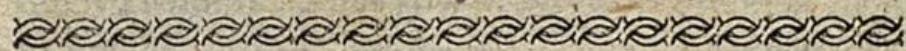
VD18 11689757

Regula 78. Gefüllten weißen Kohl.

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

dünn mit Mehl bestreuet, da hinein, läßt es auf heißer Asche ein wenig schmelzen, und denn ein paar Löffel voll von der Suppe darauf gegeben, solches mit denen Fricandaur wohl zusammen durchgerüttelt, so wird die Brühe sämig, denn nur wieder auf heiße Asche gesetzt und zugedeckt, daß es sich ganz kurz einbraiset, und die Brühe ganz kurz und zähe, wie ein Syrop wird, man muß es zuweilen rütteln, daß die Butter nicht darauf kläret, so wird es recht und schön.

NB. Alles Fett muß somol von denen Fricandaur als von der Suppe abgethan werden, wenn man was Nasses daran gießet, und denn kann man sie gebrauchen, wozu man will.



Zweite Abtheilung. Von Garten-Gewächsen.

Regula 78.

Gefüllten weißen Kohl.

Man nimmt dazu 1 oder 2 recht gute Köpfe weißen Kohl, der fein von Stengeln und auch fein von Blättern ist, denselben sauber abgeputzt, und in der Mitten durchgeschnitten, denn die beyden Theile etwas ausgehölet und ausgeschnitten, man kann so weit, als man den Kohl aushöhlen will, mit einem Messer den Stengel abstechen, denn so macht man eine gute Portion fein gerieben Brodt, und rühret es an mit Eyern, süß-

sem Rohme, geschmolzener Butter, Salz, Muska-
tenblumen, und, so man will, auch kleinen Corinten,
das alles wohl durch einander gerühret, so kann man
den Kohl damit füllen. Auch kann man von dem
ausgehöhlten Kohl etwas klein schneiden, dasselbe
ein wenig kochen, denn das Wasser rein ausgedrückt,
und klein gehackt, denn auch Speck in Würfeln ge-
schnitten, ausgebraten, und solches nebst dem ge-
hackten Kohl in das angerührte Brodt gethan,
und wohl durch einander gerühret, daß es eine
wohlschmeckende Farce wird; man kann auch von
etlichen Eiern ein wenig Rührey machen, und sol-
ches auch dazu thun, alsdann den Kohl auf beyden
Seiten voll gefüllt, zusammengestülpet, und mit ei-
nem Bindfaden übers Kreuz fest zusammen gebun-
den, denn auch einen jeden Kopf Kohl besonders in
einen Tuch gebunden, und denn in einen großen
Kessel oder großen Topf gar gekocht; man kann
auch eine Handvoll Salz darauf geben, denn her-
ausgezogen, daß er auf einem Durchschlag rein ab-
leckt, man muß ihn zudecken, daß er warm bleibt,
man kann ihn gegen das Feuer setzen. Wenn man
anrichtet, so drückt man das übrige Masse noch ein
wenig behende ab, schneidet den Kohl in 4 Stücken,
legt ihn in die Schüssel, und macht denn eine But-
ter- oder Rohmsose darüber, welche man am lieb-
sten vermag; man kann den Kohl mit Saucischen,
oder einer Bratwurst, oder mit Coutletten gar-
niren, wie man will, so ist es ein recht schön Ge-
richt. Wenn man schönen großen festen Sa-
vonen-Kohl haben kann, so ist solcher am besten
dazu,

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