

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 85. Poupetons von Blumen-Kohl.

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

muß aber fleißig zusehen, daß es ja nicht zu mürbe wird, denn mit einer Schaumfelle ganz behende auf einen Durchschlag gelegt, daß er nicht zerbricht, und denn ein gutes Stück ausgewaschener Butter in eine breite Pfanne gethan, mit ein wenig Mehl und Muskatblumen durchgefnetet, und denn mit guter klarer kräftiger Fleischsuppe oder süßem Rohme, welches man am liebsten haben will, zu einer sämigen Brühe abgerühret, denn thut man den Kohl auch ganz dazu hinein, zugedeckt, und auf ein wenig heißer Asche durchschwigen und durchziehen lassen, und denn beyh Anrichten nach dem Salze probiret, so wird er recht gut seyn, insonderheit wenn man wohl darnach siehet, daß der Kohl nicht zu sehr vermüset, sondern bey ganzen Stücken fein zierlich in der Schüssel lieget, er kann auch garniret werden, womit man will.

## Regula 85.

## Poupetons von Blumen-Kohl.

Den Blumen-Kohl muß man wie vorher sauber puzen, und im Wasser nebst ein wenig Salz erstlich gar und mürbe kochen, denn setzet man einen Rand um eine Schüssel, so hoch und niedrig als man es haben will, nach Regula 72. denn muß man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Torten-Pfanne wohl antrocknen lassen, und denn so legt man den Kohl zierlich in die Schüssel, und macht eine Sose mit süßem Rohm oder mit Rindfleisch-Suppe wie vorher, man muß aber so viel Sose machen, daß man den Kohl ganz damit

ganz damit begießen kann, und daß er bedeckt ist, denn ein wenig abfühlen lassen, und denn mit feingerlebener Brodte etwas dick überher bestreuet, mit dünnen Scheibchens Butter belegt und hernach in einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne gelbbraune Farbe bekommt, so ist es recht und gut, denn kann man es mit der Schüssel in eine andere setzen und herum garniren was man will.

Regula 86.

Poupetons von Blumen-Kohl mit Krebsen  
und mit einem Rande von Reis.

Man muß erslich etwas Reis, so viel man ver-  
mehnt nöthig zu haben, in guter süßer Milch recht  
dick gar kochen, aber nicht allzu weich und breyig,  
denn setzt man ihn hin und deckt ihn zu, daß er  
sich ganz steif nachzieht, und denn so macht man  
in eine Casseroll etwas abgeriebene Butter, nach  
Regula 3. und wann solche wie ein Teig oder dif-  
fer Brey wohl abgerieben ist, so schlägt man 3  
bis 4 Eyerdotter dazu, und rührt es wohl durch  
einander, denn von dem steifen Reise auch so viel  
dazu als nöthig thut, denn auch ein wenig Salz,  
geriebenen Muskat und ein wenig Zucker darein,  
denn wieder zusammen durchgerührt und einen  
Rand davon um eine Schüssel gesetzt, so hoch  
und zierlich als man es machen kann und will,  
denn so muß man den Rand mit einem warmen  
Messer fein glatt und zierlich rundherum anstrei-  
chen; den Blumen-Kohl muß man vorher ab-  
kochen, wie schon angezeigt ist, wohl ablecken  
lassen,