

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 88. Braunen langen Kohl mit Castannien.

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

backen, hernach einmal durchschneiden und damit garniren.

Regula 88.

Braunen langen Kohl mit Castannien.

Dem Braunkohl muß man die Blätter von den Stengeln abstreifen, und den Herzpoll mit den mürben Stengeln abschneiden, und kreuzweise einkerben, man muß aber zusehen, daß man keine welke Blätter mit darunter bekommt, denn solche werden nicht mürbe, und verderben das andere, denn wohl gewaschen und in kochend Wasser, nebst einer Hand voll Salz, zum Feuer gebracht, zugedeckt und denn recht mürbe gekocht, hernach auf einen Durchschlag gethan, und das Wasser rein ausgebrückt, denn mit einem guten Theile ausgewaschener Butter und reingemachten Castannien in einen Topf gethan, zugedeckt und auf Kohlf Feuer langsam durchgeschwitzet und zuweilen umgeschüttelt, bis die Castannien recht mürbe sind, und der Kohl mit der Butter wohl durchgestoßet ist, so wird er recht gut. Wer Rosinen darinn mag, der kann auch solche darein thun, man muß sie aber vorher ein wenig besonders kochen, und denn zu dem Kohle thun. Und also kocht man den Kohl vor und nach dem Frost; wenn aber der Kohl recht gefroren ist, so kann man ihn wie vorher recht sauber abputzen, wohl abwaschen, das Wasser rein abschwemmen und denn mit einem guten Stücke Butter zum Feuer setzen, fest zudecken und auf gelindem Kohl-Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, als den sauren Kohl

Kohl bey Reg. 82. und zulezt, wenn er gar und recht mürbe ist, mit den Castannien vollends zu recht gemacht, wie vorher, so wird es auch recht gut. Es dient dabey eine Bratwurst, Saucischen, Carbonade, eine gepeckelte Gans und Enten, oder auch eine gebratene Gans oder gebratene Enten, welches man hat und haben will.

Regula 89.

Spinnat zu kochen.

Den Spinnat erstlich sauber verlesen und rein gemacht, wohl gewaschen, in kochend Wasser gethan, und ein paar mal aufkochen lassen, denn auf einen Durchschlag gethan, und das Wasser rein ausgedrückt, hernach ein wenig durchgehackt und in eine breite Pfanne oder Casseroll gethan, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, süßen Rohm oder guter klarer Rindfleisch-Suppe, welches man am liebsten vermag, geriebenen Muskat oder gestößene Muskatblumen und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerührt und zusammen durchgestoßet, so ist er recht. Denn schneidet man Semmel oder Rundstücke in langen Striemeln, solche in Butter gebraten, und wenn man anrichtet, solche überher auf den Spinnat gesteckt, und so man will, ferner mit Coutletten, Bratwurst, Saucischen, oder kleinen Fricandaux, nach Reg. 77. gemacht, garniret.

Regula 90.

Sauerampfer zu kochen.

Den Sauerampfer muß man wohl verlesen