

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 89. Spinnat zu kochen.

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

Kohl bey Reg. 82. und zulezt, wenn er gar und recht mürbe ist, mit den Castanien 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