

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 129. Potage mit einem gespickten jungen Hasen, Hünern, Kalbfleisch und dergleichen.

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

Regula 129.

Potage mit einem gespickten jungen Hasen,
Hünern, Kalbfleisch und dergleichen.

Man nimmt einen fein gespickten Hasen, und
hauet ihn in 3 oder 4 Stücke, nachdem er groß ist,
denn auch ein Huhn oder Kapaun, oder ein paar ge-
spickte Rebhüner, etliche mittelmäßige Stücke Kalb-
fleisch, erstlich sauber blanchiret, und, so man will,
denn auch fein gespickt, denn thut man ein Stück
Butter in ein breites Geschirr, und läßt sie gelb-
braun werden, und thut obige Sachen, die man in
die Potage haben will, dazu hinein, und läßt es ein
wenig braten und schmöhren, denn so gießt man gu-
te klare Fleischsuppe durch einen Sieb darauf, und
läßt es damit kochen, denn auch Kräuter, als Zelle-
ry, Borree, Petersillienwurzeln, alles sauber rein ge-
macht, klein geschnitten, und daran gethan, auch et-
was Savoyenkohl in vier Stücken geschnitten,
blanchiret, oder in Wasser einmal aufgekocht, den
Stengel herausgeschnitten, und mit einem Bindfa-
den ein jedes Stück bewunden, mit Mehl bestreuet,
und rundherum ein wenig braun gebraten, und denn
auch dazu gethan, und alles zusammen kochen las-
sen, denn so muß man auch zusehen, daß von dem
Fleisch nichts zu mürbe wird, sondern, so eines jün-
ger als das andre ist, so muß man solches bey Zeiten
herausnehmen, und so die Suppe von dem Kohl,
welcher mit Mehl bestreuet worden, nicht sämig ge-
nug wird, so macht man noch ein wenig gelbbraun
Mehl daran, wie auch Morcheln, Pingeln und Pista-
cien und gehörig gesalzen, denn alles zierlich ange-

richtet mit gerösteten Semmelscheiben, und die Schüssel mit dem Kohl und einer in Stücken geschnittenen Bratwurst garniret, so ist es eine recht schöne Potage. Den Bindsaden muß man nicht vergessen, von dem Kohl behende abzulösen.

Regula 130.

Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten.

Man schneidet eine Wildkeule in zierliche und etwas breite Stücke, oder man kann von den Vorderblättern, welche doch zum Braten nicht gar zu gut sind, dazu nehmen, und denn so fein spicken, als wenn es gebraten werden soll, denn auch die Tauben oder Enten, was man hat, sauber rein machen und spicken, und denn solches in allen Stücken eben so, als die vorige, machen. Man kann wilde Tauben und Enten zusammen nehmen, so man sie hat, oder nur ein oder zwey Theile, nachdem es sich schicken will; zu dieser Potage muß man sich auch auf etwas guter Brühe und Fleischsuppe richten, so wird sie auch sehr gut.

Regula 131.

Suppe von Gänsen, Hünern, Enten oder Tauben mit grünen Erbsen.

Was man nun vor Flügelwerk in dieser Suppe gebrauchen will, solches muß erstlich nach Reg. 1. sauber eingerichtet und präpariret werden, und denn mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden, ein wenig gelinde gesalzen, wohl abgeschäumt, und ein gutes Bund zusammen gebundenes