

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 174. Pannirtes oder mit Brodt belegtes Rindfleisch.

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

frisches Rindfleisch ordinar gekocht, und mit dessen Veränderungen.

Das Fleisch kocht man ordinar gar, mit einem guten Bunde Kraut und ein paar Wurzeln, und daß man eine gute Suppe oder Bouillon darauf bekommt, und denn so kann man es geben, entweder mit Senf, oder mit gekochten Merrettig, oder mit in feine Striemeln geschnittenen gestosten gelben Wurzeln, oder mit gestosten Savoyenfohl, oder mit einem gefüllten Weißenfohl, nach Reg. 78. oder mit Blumenfohl, nach Reg. 84. oder mit einer Sauce = Hachee, nach Reg. 38. oder mit einem feinen Ragout, nach Reg. 53. oder einer weißen oder braunen Robert = Sose nach Reg. 20 und 21. oder sonsten einer Sose, wozu man Belieben hat.

Regula 174.

Pannirtes oder mit Brodt belegtes Rindfleisch.

Dazu nimmt man gerne ein Stück Fleisch, das oben etwas fett ist, so groß oder klein, als man es nöthig hat, und denn dasselbe nur naturell abgekocht, damit man die Suppe auch gebrauchen kann, denn reibt man ein gutes Theil ausgesichtetes Rockenbrodt, und auch Weißbrodt nach Proportion, als man ein groß Stück Fleisch hat, und denn so menget man unter das geriebne Brodt Zucker und gestoßenen Zimmet, wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es heraus, und legt es in eine Tortenpfanne, das angemengte Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter und ein wenig Fett von dem Rindfleisch angenehmt, und als einen hal-

ben Finger hoch überher auf das Fleisch gebacken, denn unter das Fleisch ein wenig Fett und Suppe gegossen, auf ganz gelindes Kohlfeuer gesetzt, oben auf dem Deckel aber etwas stärker Feuer, daß es allmählig recht gelbbraun backet, so ist es recht. Denn so macht man eine Sose darunter von eingemachten Johansbeeren = oder Kirschensaft. Nämlich also: man macht ein ganz wenig gelbbraunes Mehl, und thut den Saft auch dazu, denn auch ein wenig Wasser und Wein daran gegossen, solches zusammen durchgekocht, und beim Anrichten unter das Fleisch gegeben. Oder eine Sose von rothen Wein, nämlich, man nimmt rothen Wein, und thut viel Zucker, etliche Megelein, ganzen Zimmet, Citronschalen, Lorbeerblätter, alles zusammen hinein, und läßt es kochen, daß es beginnet sämig zu werden, und denn unter das Fleisch gegeben, so ist es auch recht und gut.

Regula 175.

Pannirtes oder ein mit Brodt belegtes
Hirsch-Zimmer.

Wenn man auf solche Art ein Hirschzimmer zu richten will, so muß es fett seyn, denn so kocht man es gar in Wasser mit Salz, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, und auch, so man will, Wacholderbeeren, und wenn es gar ist, so macht man es ferner damit eben so, als vorher mit dem Rindfleisch. Von dem Rindfleisch läßt man das Salz und die Kräuter ab, um der Suppe willen, sonst wäre solches auch gut daran.

Regula