

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 176. Pannirten oder mit Brodt belegten Schwein-Schinken.

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

Regula 176.

Pannirten oder mit Brodt belegten
Schwein-Schinken.

Derselbe muß eben so abgekocht werden, als der Hirschrücken, und wenn er gar ist, so muß man die Haut sauber abziehen, und denn auch ferner, wie vorher schon angezeigt, fertig gemacht werden. Dieselben Sosen können auch dabey gegeben werden, auch kann man eine Robert = Sose, nach Reg. 20. dabey machen.

Regula 167.

Beuf a la mode.

Dazu muß man ein schier Stück aus der innern Keule nehmen, so groß oder klein, als man es bedarf, dasselbe wohl geschlagen, daß es mürbe wird, denn mit ziemtch lang und etwas dick geschnittenem Speck wohl durchgezogen, das geschnittene Speck muß man vorher mit Salz und Pfeffer bestreuen, denn thut man etwas Butter in eine Pfanne, und läßt sie braun werden, und denn das Fleisch auf beyden Seiten darin braun gebraten, denn in einen breiten Kessel oder Topf gethan, und so viel Wasser darauf gegossen, daß es eben bedeckt ist, hernach ganze Zwiebeln mit Megelein besteckt, Lorbeerblätter, ein wenig ganzen Pfeffer, ein Stück Ingber, alles zugleich mit daran gethan, und denn verdeckt, und langsam gar gekocht, zuletzt, wenn es ganz mürbe ist, so macht man ein wenig braunes Mehl daran, und, so die Suppe noch zu lang darauf ist, so läßt man es auf starkem Feuer so weit einkochen