

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 167. Beuf a la mode.

**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 ziemtich 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

chen als nöthig ist, und so kurz als man es haben will, und denn so es nöthig thut, ein wenig gesalzen. Wenn man anrichtet, so gießt man die Sose durch einen Durchschlag darauf, so ist es recht. Wer es gerne vermag, der kann es auch zuletzt mit Citron, Wein-essig und ein wenig Zucker abmachen, ist auch gut und eine Veränderung, naturell aber am besten.

## Regula 178.

Kinder = Mürbebraten oder (Mährbraten)  
mit einer Trüffel = Sose.

Der Mürbbraten wird erstlich mit ein wenig groß geschnittenem Speck durchgezogen, und denn nach Reg. 15. in einer kleinen Braise eingerichtet und langsam darin gar gemacht, man muß es wohl zugedeckt halten und ganz langsam gehen lassen, denn macht man ein wenig braun Mehl mit fein gehackten Zwiebeln, und denn die vorher in warmen Wasser geweichte Trüffeln auch dazu, man kann auch ein wenig Morcheln und Champions mit dazu nehmen, denn ein wenig recht gute Brühe darauf, und damit durchgekocht, zuletzt Salz und Citronsaft daran, den Mürbbraten angerichtet und die Sose darüber, so ist es recht.

## Regula 179.

Kinder = Mürbebraten an einem Spieß gebraten mit einer Capper = Sose.

Man muß den Mürbebraten recht gut und fein überspicken und dann an einem Spieß recht schön und saftig gar braten; denn eine braune oder weiße Capper = Sose, nach Reg. 27. und 28. gemacht,