

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 180. Braunes Rindfleisch.

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

macht, man kann die Cappern wohl ein wenig gröblich durchhacken, denn gießt man die Sose erstlich in die Schüssel, und denn den Braten zierlich darauf angerichtet, so ist es recht. Auch kann man sowohl zu dem vorigen als auch zu diesem andere Sosen machen, welche man beliebt, und die man in der ersten Abtheilung genug findet.

Regula 180.  
Braunes Kindfleisch.

Man nimmt ein gutes zierliches Stück schier Kindfleisch aus der Keule, oder wo man es sonst bekommen kann, und so groß als man es nöthig hat, solches denn wohl geklopft und mit Speck durchzogen, denn in einer Braise, nach Reg. 15. eingerichtet, nebst allerhand feinen Kräutern, und also angezeigter maßen gar gemacht; wenn denn das Fleisch bald gar ist, so muß man es zuletzt durch ein wenig stärker Feuer ganz kurz einbraisen oder einschwißen lassen, bis das Fleisch eine gelbbraune Farbe bekommt, und also vollends gar und mürbe wird, denn nimmt man das Fleisch heraus und gießt das klare Fett oben ab, und streuet denn etwas Mehl überher auf den Boden der Pfanne, und auf die Kräuter und was sonst darein gelegt ist, dieses läßt man denn noch ein wenig auf langsamen Feuer stehen, doch also, daß es nicht anbrennt, denn etwas gute Fleischsuppe darauf gegossen, als zur Sose nöthig thut, und so man will und es vermag, so kann man auch ein wenig Rocumbols mit daran thun, solches wohl zusammen durchkochen lassen, und denn

R 4

durch

durch einen Sieb gestrichen, denn so thut man das Fleisch wieder in die durchstrichene Sose und läßt solches denn noch ein wenig langsam zusammen durchkochen, so wird es recht schön und gut seyn. Man kann auch über obiges Rindfleisch eine braune Cappersose nach Reg. 27. machen, und ein paar Scheiben Schinken in Butter braten, denn in feine Würfel schneiden und überstreuen, ist eine Veränderung und auch recht gut. Oder auch sonst eine andere Sose, zu welcher man Belieben hat.

## Regula 181.

Farcirtes braunes Rindfleisch mit einem Ragout von jungen Tauben.

Dazu muß man ein Stück schier Rindfleisch aus der innern Keule nehmen, das ein wenig dick ist, solches wie das vorhergehende in einer Braise gar gemacht, und in wählender Zeit verfertiget man ein fein Ragout von ein paar in kleinen Stücken geschnittenen jungen Tauben und etwas andern feinen Sachen, was man haben kann, nach Reg. 53. Wenn denn das Rindfleisch gar ist und man anrichten soll, so thut man es heraus auf die Schüssel und schneidet ein großes Stück etwas tief heraus, und thut das Ragout da hinein, und schneidet denn von dem heraus geschnittenen Stücke oben die Platte als einen halben Finger dick ab und deckt es damit wieder zu, denn mit geriebenem Brodte, Salz und fein gehackter Petersilie bestreuet, in einer Tortenpfanne oder mit einer glühenden Schaufel Farbe gegeben, so ist es recht.  
Man