

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 184. Rindfleisch mit einer Sose.

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

kocht, denn etwas Ochsenmark ganz klein gehackt, und mit geriebenem Brodt, ein Stückchen Butter oder Fett, Corinten, Muskatblumen und etwas gute Fleischsuppe ein wenig durchgekocht und denn über das Fleisch gegeben.

## Regula 184.

## Kindfleisch mit einer Sose.

Das Kindfleisch, nämlich ein Stück, welches man will, wird ordinair gar gekocht, denn so macht man, nach Reg. 16. etwas hochbraun Mehl und thut einige Scheiben Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein paar Stengeln Thymian darein, solches zusammen durchgerührt, und denn etwas süßen Rohm, gute Brühe und ein wenig Weineßig daran gegossen, solches mit einem Stückchen Butter durchgekocht, und denn durch ein Haartuch oder feines Sieb gestrichen, daß man eine sämige Sose bekommt; wenn man denn das Fleisch anrichtet, so macht man die Sose heiß und giebt sie darüber, ist recht gut.

## Regula 185.

## Potthust.

Man nehme ein Rippenstück Kindfleisch, so groß oder klein als man es bedarf, denn auch etliche Schweinsfüße und Ohren, Hammielschwänze oder eine Hammelbrust, welche man in zierliche Stücke hauen muß, dieses alles, ein jedes alleine, gar gekocht, denn auch weißen oder Savoyenkohl in 4 Stücken geschnitten, in Wasser und Salz ein wenig gekocht, aber nicht zu mürbe, denn abkühlen lassen, das Wasser rein ausgedrückt, ein jedes