

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 187. Braunes Rindfleisch mit einer Capper- oder Sardellen-Sose, oder was man sonst vor eine Sose beliebet.

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

tes Theil geschnittener frischer Augurken dazu hinein, solches auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzt, denn ein wenig Brühe oder Fleischsuppe daran, damit durchgekocht, daß es eine sämige Sose wird, zuletzt ein wenig Weinessig und Pfeffer darüber gegeben, so ist es recht. Wenn man keine Brühe oder Fleischsuppe hat, so kann man von dem Müßbraten, nach Reg. 19. ein wenig Braten-Brühe machen, oder ein wenig Funke ohne Fett von der Braise zu der Augurken-Sose nehmen. Auch kann man zur Winterzeit die in Lake, nach Reg. 107. eingemachten Augurken zu solchen Sosen gebrauchen.

Regula 187.

Braunes Kindfleisch mit einer Capper- oder Sardellen-Sose, oder was man sonst vor eine Sose beliebet.

Man nehme ein Stück Kindfleisch, welches man will, und damit man die Suppe davon bekommt, so kann man es erstlich halb gar kochen, hernach in einer Braise, nach Reg. 15. vollends gar machen, und denn eine braune Capper-Sose, nach Reg. 27. oder eine Sardellen-Sose nach Reg. 29. darüber gemacht, so ist es recht.

Regula 188.

Farcirte Ochsen-Zungen mit einer gelben Citron-Sose.

Die Ochsen-Zunge wird vorher gar gekocht, und weil sie noch warm ist, die Haut abgezogen, denn in der Länge mitten durchgeschnitten, und eine gute feine Farce gemacht, nach Reg. 8. und