

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 188. Farcirte Ochsen-Zungen mit einer gelben Citron-Sose.

**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

und solches einen oder anderthalb Finger breit hoch überher auf die Ochsenzunge gelegt und aufgebakfen, fein rund und hoch, daß es einer ganzen Zunge ähnlich wird, denn mit einem warmen Messer oben überher glatt angestrichen, und kraus über geferberet, denn in eine Tortenpfanne gelegt, und ein wenig Fett und Suppe untergegossen, daß die Zunge nicht hart und stöckericht wird, denn unten nur etwas gelindes Feuer, und oben etwas stärker, daß sie gar und fein gelbbraun wird, denn eine gelbe Citronsose gemacht, nach Reg. 24. und solche beim Anrichten darüber gegeben, so ist es recht. Man kann auch eine Schocolade = Sose nach Reg. 35. oder weiße oder braune Capper = Sose, oder eine andere, welche man beliebt, darüber machen.

Regula 189.

Ochsenzunge mit einem braunen Ueberguß.

Die Ochsenzunge wird naturell in Salz und Wasser abgekocht, denn die Haut abgezogen und länglicht durchgeschnitten, denn ein wenig Butter in eine Pfanne gethan, und gelbbraun werden lassen, die Zunge auf beyden Seiten ein wenig braun geschmort, denn einen Ueberguß gemacht, nach Reg. 18. und darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 190.

Ochsenzunge mit Sucade.

Die Ochsenzunge wird eben so präpariret als vorher, denn macht man ein wenig braunes Mehl mit fleingehackten Zwiebeln, und thut denn ein gutes Theil in Würfeln oder Scheiben geschnittenen