

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 189. Ochsenzunge mit einem braunen Ueberguß.

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

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