

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 191. Ochsenzungen mit Hahnbutten.

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

tenen Sucade, Corinten, Citronen, Negelein, Zucker, ein wenig Wein und Wasser, und ein wenig Salz darein, dieses alles zu einer braunen sämigen Gose eingekocht, und denn über die Zunge gegeben, so ist es recht gut.

## Regula 191.

## Ochsenzungen mit Hahnbutten.

Die Ochsenzunge wird eben so präpariret, und auf beyden Seiten braun geschmohrt, als vorher, und denn so kann man frische oder trockene Hahnbutten nehmen, wie man sie haben kann, solche in Wasser ganz mürbe und dick gekocht, und durch einen feinen Sieb gestrichen, daß es eine dicke sämige Gose oder Massa wird, denn so viel Zucker, als nöthig thut, gestoßenen Zimmet, Citronschalen, ein paar Löffel voll Wein und ein wenig Butter darein gethan, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht; wenn man anrichtet, so giebt man es entweder unten in die Schüssel, und legt die Zungen oben darauf, oder man giebt es auch überher, so ist es recht.

## Regula 192.

## Ochsenzunge mit durchgestrichenen Aepfeln.

Man nimmt ein gutes Theil reingeschälte Aepfel, solche ganz kurz und mürbe abgeschmilt, und fein dick durch einen Durchschlag gerieben, denn mit Zucker, gestoßenem Zimmet, und einem Stückchen Butter ein wenig durchgekocht, denn in eine Schüssel gegeben, und eine wie vorher geschmohrte Ochsenzunge darauf angerichtet, so ist es recht.

Regula