

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 192. Ochsenzunge mit durchgestrichenen Aepfeln.

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

Regula 193.

Ochsenzunge mit Stachelbeeren.

Die Ochsenzunge wird ebenfalls wie vorher gelbbraun abgeschmohrt, und denn kann man nur die Stachelbeeren präpariren, nach Reg. 101. auf welche Art man will, und entweder unten oder überher geben.

Regula 194.

Gespickte Ochsenzungen mit Sauce Douç.

Wenn man die Ochsenzungen gekocht und die Haut abgezogen hat, so muß man sie halb abkühlen lassen, und denn ehe sie recht kalt und hart wird, länglich durchschneiden, und die beyden runden Seiten sauber überspicken, und denn auf der platten Seite an einen Bratspieß gebunden und gebraten, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, denn ein Mößel rothen Wein in ein Geschirr gethan, nebst ein gut Theil Zucker, ganzen Zimmet, Megelein, Lorbeerblätter und Citronschalen, solches so kurz eingekocht, daß es sich legiret oder ein wenig sämig wird, denn solches in die Schüssel gegeben, die Zunge darauf angerichtet, und die runden gespickten Seiten oben gelegt, so sieht es recht schön aus, und ist auch sehr gut.

Regula 195.

Gespickte Ochsenzungen mit Spinnat.

Die Ochsenzunge wird erstlich eben so gemacht als die vorhergehende, denn einen guten Spinnat zubereitet nach Reg. 89. solchen in die Schüssel geben und die Zunge zierlich darauf angerichtet, die gespickten Seiten oben, so ist es recht.

Regula