

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 194. Gespickte Ochsenzungen mit Sauce-Dous.

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

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 Douce.

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