

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 196. Ochsenzungen mit Aepfeln und Mandeln.

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

## Regula 196.

## Ochsenzungen mit Aepfeln und Mandeln.

Erstlich die Ochsenzungen ordinair abgekocht, die Haut abgezogen, länglicht durchgeschnitten, und in brauner Butter Farbe gegeben, denn nimmt man nach Gutdünken etliche Borstorffer Aepfel und einige Hände voll abgeschälte Mandeln, beydes in Striemeln geschnitten, denn ein wenig braun Mehl gemacht, und die geschnittenen Aepfel, Mandeln, Corinten, Zucker, gestößene Negelein, Weineßig, Wein und Wasser, das alles daran gethan, und zusammen durchgekocht, so wird es recht gut werden, denn die Zunge angerichtet und die Sose darüber gegeben, so ist es recht.

## Regula 197.

## Meritonß von Ochsenzungen und Schinken.

Man muß erstlich etwas recht gut delicat gekochten geräucherten Schinken und eine frisch gekochte Ochsenzunge in Borrath haben, die Ochsenzunge, weil sie warm ist, die Haut abziehen, und denn kalt werden lassen, hernach in Scheiben geschnitten und ein wenig braun gebraten; denn setzt man einen saubern Rand von gebranntem Wasserteig um eine Schüssel, so hoch als es einem ohngefähr dünkt, nach Reg. 72. der Teig muß aber recht steif angemacht werden, denn läßt man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Tortenpfanne erstlich ein wenig abtrocknen, in wählender Zeit macht man eine gute ordinaire Coullige, nach Reg. 14. die ein wenig dick ist, und wenn solche fertig und durchgestrichen ist, so  
thut