

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 197. Meritons von Ochsenzungen und Schinken.

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

Regula 196.

Dchsenzungen mit Aepfeln und Mandeln.

Erstlich die Dchsenzungen 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 Dchsenzungen und Schinken.

Man muß erstlich etwas recht gut delicat gekochten geräucherten Schinken und eine frisch gekochte Dchsenzunge in Borrath haben, die Dchsenzunge, 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

thut man ein wenig Champion, Morcheln, Trüffel, und was man sonst haben kann, darein, solches zusammen durchgerührt, und denn auch kalt werden lassen; denn streicht man erstlich von der Coullige ein wenig unten in die Schüssel, denn eine Schicht Zungen, wieder ein wenig Coullige übergestrichen, denn eine Schicht Schinken, und also immer eine Schicht um die andre, bis die Schüssel voll ist, denn giebt man die letzte Coullige einen halben Finger dick darüber her, denn so muß man fein durchgesichtes geriebenes Brodt in einer Pfanne über dem Feuer ein wenig braun machen, oder braunen gestoßenen Zwieback nehmen, und solches etwas dick überstreuen, denn mit dünnen Scheibchen Butter überher belegt, und denn in einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne braune Kruste bekommt, unten muß nicht mehr Feuer gelegt werden, als daß es nur durch und durch recht kochend heiß wird, aber kochen muß es nicht, und so wird es recht gut.

Regula 198.

Meritonß von Kälberbrissel und andern feinen Sachen.

Man nehme Kälberbrissel, Artischockenstühle, Lämmerfüße, Champion, Morcheln, ein paar gebratene junge Tauben in Stücken geschnitten, alles sauber zurecht gemacht und gepußet, und denn ein sauber fein Ragout davon gemacht, nach Reg. 53. und wenn es ein wenig durchgekocht ist, so schlägt man einige Eyerdotter aus, solche mit süßem Rohm klein gerührt, und denn das Ragout