

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 198. Meritons von Kälberbrissel und andern feinen Sachen.

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

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

gout damit abgerührt oder ablegiret, denn hingesezt, daß es kalt wird, und denn gleichfalls einen Rand auf eine Schüssel gemacht, wie schon angezeigt ist, nach der Höhe und Größe als man viel hat, denn das Ragout hinein gethan, fein geriebenes Brodt und geriebenen Parmisankäse oder sonst guten Käse, solches halb ein und halb ander zusammen gemenet und etwas dick darüber gestreuet, und denn auch wie das vorige gebacken, so ist es recht. Wenn man dazu rathen kann, so kann man es auch mit kleinen Muster-Pasteten garniren, ist sehr schön.

### Regula 199. Eine Ullie.

Dazu nimmt man erstlich allerhand Gartengewächs, als gelbe Wurzeln, Rüben, Blumen- und Savoyenkohl, ein jedes nach seiner Art sauber gepukt und besonders oder allein gar gekocht, die Wurzeln und Rüben muß man ein wenig zierlich und länglicht schneiden, den Kohl muß man erstlich blanchiren, und denn jedes Stück mit einem Bindfaden umwinden, den Blumenkohl muß man ja nicht zu mürbe kochen, denn so muß man auch ein paar Schweins-Schnauzen und Ohren vorher abkochen und wieder kalt werden lassen, denn sauber abgepukt und klein geschnitten, denn so macht man etwas braun Mehl in einer großen Casseroll, daß alle Sachen hinein können, und thut denn alles abgekochte Gartengewächs zu dem braunen Mehl hinein, es muß aber alles vorher wohl abtriefen und der Kohl rein ausgedrückt werden, denn