

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 199. Eine Ullie.

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

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

denn auch die fleingeschnittene Schweinsohren und Schnauzen hinein, eine recht gute Brühe darauf gegeben und damit wohl durchgekocht, auch zuweilen ein wenig behende umgeschüttelt und gerüttelt, daß es nicht anbrennt, und auch nicht zu sehr vermüset, denn so muß man auch einige Scheiben feine Fricandaur, nach Reg. 77. verfertigen, eine gute frische Bratwurst, auch einige Stücke Carbonade vom Hammel oder Kalbe verfertigen. Wenn denn alles fertig ist, und man es anrichten will, auch die Ullie mit dem Salz recht ist, so richtet man sie an, und mit der Bratwurst, welche man in Stücken schneiden muß, auch die Fricandaur und Carbonade rundherum und oben überher sauber garniret und belegt, so ist es recht. Kann man aber zu einer guten Coullige rathen, und das Gartengewächs anstatt des braunen Mehls und Brühe damit durchkochen, so ist es besser und recht delicat.

Regula 200.

Grenade oder Granate von Kalbfleisch.

Man nimmt eine Kalbskeule, und schneidet erstlich einige Scheiben feine Fricandaur daraus, nach Reg. 77. dieselbe fein gespickt und von dem übrigen Kalbfleisch eine recht feine delicate Farce gemacht, nach Reg. 7. die recht fein, aber doch auch nicht allzu weich ist, denn so muß man auch ein gut fein Ragout von allerhand feinen Sachen, was man haben kann, nach Reg. 53. verfertigen und wieder kalt werden lassen, denn so nimmt man eine Casseroll nach der Größe, als der