

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 202. Ist eine Regel, wie man von allen kalten Braten ein Fricassee machen muß.

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

Wasser daran gießen, aber vor einer langen Sose muß man sich hüten, zuletzt wenn es gar ist und man anrichten will, so schlägt man einige Eyerdotter aus, nachdem man viel Fricassée hat, und rührt sie klein mit feingehackter Petersillie und Weinessig, und das denn allmählig an das Fricassée gegossen, und damit fleißig geschüttelt, bis die Eyer gar und die Sose sämig ist, so ist solches recht gemacht. Sollte aber ein wenig zu lange Sose darauf seyn, so muß man es, ehe man die Eyer daran rührt, auf starkem Feuer so weit einkochen lassen, als man es haben will, auch muß man ja zusehen, wenn man die Eyer darauf thut, daß es nicht kaset, sonst wird es unansehnlich, man muß es fleißig umschütteln und nicht wieder zum Kochen kommen lassen, so wird es recht und gut werden, und also werden alle Fricassées von rohen Sachen gemacht.

## Regula 202.

Ist eine Regel, wie man von allen kalten Braten ein Fricassée machen muß.

Alle kalte Braten, was es auch seyn mag, nämlich Kalbsbraten, Lammsbraten, Ruchlein, Kapaunen, Kalefuten, Enten und Tauben, Wild oder Hasen und alles dergleichen, wird ordinaire also gemacht: Ist der Braten groß und hat er starke Knochen, so schneidet man das schiere Fleisch bey großen Stücken herunter, und solches denn in feine Scheiben geschnitten; hat man etwas von Flügelwerk, so hauet man es mit den Knochen in feine zierliche Stückchen, und denn so thut man

man ein gut Stück Butter in eine Casseroll oder breite Pfanne, und läßt selbige recht gelbbraun werden, denn nur ein ganz wenig Mehl, nebst fein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern und dem Braten, alles zusammen hinein gethan, und über dem Feuer fleißig umgeschüttelt und durchpafirt, denn nur ein ganz wenig Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser daran gegossen, und damit ein wenig durchgekocht, ein wenig Championpuder, gestoßene Negelein und Muskat Blumen ist auch gut daran, wie auch Citron und Salz, wenn denn alles ein wenig zusammen durchgekocht, und zuweilen umgeschüttelt ist, so wird es mit Eyerdottern, Weinessig und fein gehackter Petersillie abgemacht, wie das vorige. Und so macht man es mit allen kalten Braten.

Regula 203.

Ist eine Regel, wie man von kalten Braten überhaupt und ordinaire ein Ragout machen muß.

Man nimmt das Gebratene, was man hat, es sey wild oder zahm, Flügelwerk oder anderer Art, schneidet oder hauet es in feine zierliche und proportionirliche Stücke, ein wenig größer als zu Fricassée, denn so macht man ein wenig braunes Mehl nach Proportion als man viel hat, und gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und das Gebratene, alles zusammen darein gethan, und über dem Feuer einige mal umgeschüttelt, denn ein wenig Bratenbrühe, welche man allezeit dazu aufheben muß, nebst