

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 206. Farcirte Kälberbrust mit einer Capper-Sose und marginirte Coutletten.

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

man eine dünne Serviette mit ein wenig Butter und bewinde es darin, ehe man es zum Feuer bringt, so bleibt es weiß und schön, welches der beste Zierath an einer Daube ist. Bey vornehmen Herrschaften wird es auf einer Serviette angerichtet, man kann sie kalt oder auch warm geben, wie man will, und wie man es zur Tafel giebt entweder kalt oder warm, so giebt man auch die Sose, dieselbe steht nach Reg. 51. und wird in ein Rümchen besonders beigegeben; richtet man die Daube auf eine Schüssel ohne Serviette an, so wird es stark mit Petersillie garniret.

Regula 206.

Farcirte Kälberbrust mit einer Capper-Sose und marginirte Coutletten.

Wie man eine Kalbsbrust zum Farciren vorher präpariren und einrichten muß, solches steht nach Reg. 55 auch wie sie mit einer Farce nach Reg. 7. oder nach Reg. 8. farciret wird, und wenn denn die Brust also verfertiget ist, so wird sie in heißem Wasser ein wenig steif gemacht, denn abgekühlt und fein und proper übergespickt, denn kann man sie an einem Spieß braten oder auch nach Reg. 15. in einer Braise gar machen, wie man es will, beydes ist gut, die Carbonade oder Coutletten präpariret und schneidet man nach Reg. 76. denn solche einige Stunden mit etwas Weinessig, Klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, Klein gestoßenen Megelein und Pfeffer eingebeizt, oder einmarginiret, ein Klar oder Teig angerührt nach Reg. 66. denn die Coutletten sauber abgetrocknet,

trocknet, und nach Reg. 65. in heißer abgeklärter Butter abgebacken; wenn die abgeklärte Butter heiß ist, so tunket man die abgetrockneten Coutletten in den Klar oder Zeig, und das eines nach dem andern, so viel, als nach Proportion in die Pfanne können, und backet sie also ab, bis sie alle sind. Oder auf eine andere Art, man klopfe einige Eyer klein, daß sie recht ein wenig dick werden, und nehme feines durch einen Durchschlag gesichtes Weißbrodt, und menge ein wenig Mehl darunter, kehre dann die Coutletten in den Ethern um, und bestreue sie damit, und also in der heißen Butter abgebacken, ist auch sehr schön; denn eine weiße oder braune Capersose, nach Reg. 26 und 27. denn die Brust ange richtet, die Sose unter und nicht über gegossen, die gebackenen Coutletten herum garniret, so ist es recht. Man kann auch ein fein Ragout nach Reg. 53. über eine solche Brust geben, so darf man sie aber nicht spicken, sondern man gießt das Ragout überher, auch kann man andere Sosen, so man gerne vermag, dazu machen. Auch wenn man die Coutletten abgebacken hat, so kann man ein paar Hände voll Peterfillie, der wohl rein gemacht gewaschen und wieder getrocknet ist, in Vorrath zurecht haben, und sobald die letzten Coutletten heraus sind, solchen in die heiße Butter werfen, und mit einer Schaumkelle immer umkehren, und sobald es kraus und knopfrich wird, heraus nehmen, das Fett wohl abblasen, und auf grau Papier legen, und denn solches zwischen die Coutletten um die Brust garniren, es sieht schön aus.

Regula

Regula 207.

Fricandaur von Kalbfleisch.

Wie man die Fricandaur präpariren und versertigen soll, wenn man sie als ein Gericht geben und die Sose sogleich mit darauf machen will, solches steht bereits nach Reg. 77. angezeigt; allein wenn man selbige mit einer besondern Sose geben, oder auf und um Gartengewächs legen, und auf die Fricandaur einen starken Glassür haben will, so macht man es sowohl mit den großen als mit den kleinen also: Nämlich, wann die Fricandaur, wie bey Reg. 77. angewiesen, zurecht und sauber gespickt sind, so legt man sie in eine Casseroll und gießt kochend Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, man kann eine ganze Zwiebel, Lorbeerblätter und ein wenig ganz Gewürz mit daran thun und also gar kochen, jedoch auch nicht allzu mürbe, denn herausgenommen, die Suppe durch einen Sieb gegossen und das Fett behende abgemacht, denn läßt man ein wenig von der Suppe zurücke, die andere setzt man wieder mit der Casseroll zum Feuer und läßt es so kurz einkochen, daß nur einige Löffel voll darein sind, denn so legt man die Fricandaur dazu hinein, die gespickte Seite unten, denn zugedeckt und auf die heiße Asche gesetzt, daß es recht kurz einbratset und die Fricandaur gelbig werden, von der zurückgelassenen Suppe muß man alsdann immer nach und nach ein paar Löffel voll zugießen, so bekommt man zuletzt einen starken Glassür, als ein dicker brauner Syrop darauf, welcher sehr stark und schön nach einem hohen