

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 209. Fricandaux mit Blumenkohl.

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

hen Gout ist, und die kann man denn gebrauchen, wie man will. Die Fricandaur ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet.

## Regula 208.

## Gespickte Fricandaur mit grünen Erbsen.

Man kann große oder kleine Fricandaur nach vorhergehender Regel verfertigen, so viel oder wenig als man benöthigt ist, und die grünen Erbsen, nach Reg. 93. beyrn Anrichten die Erbsen zuerst in die Schüssel gethan, die Fricandaur oben darauf oder rundherum garniren, so ist es recht gut.

## Regula 209.

## Fricandaur mit Blumenkohl.

Dazu muß man kleine Fricandaur nehmen, und auch nach Reg. 207. verfertigen, und denn einen guten Blumenkohl, entweder mit Fleischsuppe oder mit Rohm machen, nach Reg. 84. solchen anrichten, und die Fricandaur herum garniren, so ist es recht und gut.

## Regula 210.

## Fricandaur mit Spinat.

Dazu kann man ein Stück Fricandaur, wie vorher, verfertigen, und denn einen guten Spinat, nach Reg. 89. machen, denn das Fricandaur anrichten, und den Spinat rundherum legen; oder auch kleine Fricandaur, den Spinat in die Mitte, und die Fricandaur herum garniren.

## Regula 211.

## Gespickte Fricandaur mit Sauerampfer.

Man verfertiget einen guten Sauerampfer,  
nach