

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 211. Gespickte Fricandaux mit Sauerampfer.

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

nach Reg. 90. und macht es denn im übrigen nur wie vorher mit der Spinat.

Regula 212.

Gespickte Fricandaux mit Eiern und
Äpfeln.

Man verfertige die Fricandaux wie vorher nach Reg. 207. und wenn selbige ganz fertig und ein guter starker Glassür darauf ist, so kehrt man sie wohl darinnen um, daß der Saft häufig daran sitzen bleibt, und thut sie denn heraus auf eine Schüssel, denn gießt man ein paar Löffel voll Suppe in die Casseroll, und rührt es auf dem Feuer, daß der Saft, so sich angefeht hat, losgeht, und sich in das wenige Masse vertheilt, denn so muß man nach Proportion etliche klein geschlagene Eier und etliche ganz fein und dünn geschnittene Äpfel, welche man vorher mit Butter und ein wenig Zucker mürbe abschwizen muß, und zwar also, daß die Äpfel nicht musig werden, sondern fein ganz bleiben, dieses denn zusammen in die Casseroll zu der kurzen Sose hinein gethan, als ein Rühren abgerührt, und denn solches mit den Fricandaux zierlich angerichtet, es ist recht schön.

Regula 213.

Fricandaux a Loiseille.

Man schneidet kleine Fricandaux, selbige ebenfalls sauber gespickt, denn auf kleine Spielchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn einen guten Sauerampfer gemacht, nach Reg. 90. solchen angerichtet und die abgebratene Fricandaux darauf oder herum gelegt, so ist es recht.

Regula