

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 214. Fricandaux mit Aepfeln.

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

## Regula 214.

## Fricandaur mit Aepfeln.

Man präpariret und verfertiget die Aepfel wie zu der Ochsenzunge, nach Reg. 192. und die Fricandaur wie vorher verfertigt, an einem Spieß gebraten und auf den Aepfeln angerichtet, so ist es gut. Man kann die Aepfel auch nur stosen wie man will.

## Regula 215.

## Fein geklopft Kalbfleisch mit Wein und Citronen.

Man nimmt dazu schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet alle Haut und Sehnen sauber davon ab, denn schneidet man es in ganz dünne Scheiben, klopft solche auf beyden Seiten mit einem Messerrücken immer dicht an einander fein über, und legt denn solches, nebst einem Stücke Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, deckt es zu, und läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose erstlich ein wenig schwißen, denn thut man dazu etwas Wein, ein wenig gestosenen Zwieback oder ganz fein gerieben Brodt, geriebene Citronschalen, nebst dem Saft, ein wenig Muskatblumen oder geriebenen Muskat, nebst gehörigem Salz, und läßt es mit solchen allen noch ein wenig durchkochen, rührt es zuletzt mit ein paar Eyerdottern ab; so ist es recht. Es ist ein sauber Gericht, es schmeckt angenehm, und ist in der Geschwindigkeit zu machen.

Regula