

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 215. Fein geklopft Kalbfleisch mit Wein und Citronen.

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

Regula 216.

Farcirte Coutletten vom Kalb. Item: Vom Hammel und Lamm auch also.

Erstlich schneidet, klopft und präpariret man die Carbonade nach Reg. 76. denn so macht man eine gute feine Farce nach Reg. 8. so viel man ohngefähr benöthiget ist, denn so belegt man die Coutletten damit überher als einen Finger breit hoch, backet und drücket es fein zierlich und rund zusammen, und denn mit einem warmen Messer glatt an- und überstrichen und kraus übergekerbet, denn beschmieret man eine Tortenpfanne mit kalter Butter, und legt die Carbonade darauf, und backet sie gar, unten aber ein wenig gelinder Feuer als oben, und denn so kann man eine Sose dazu machen, welche man beliebet, eine gelbe Citronsose nach Reg. 24. und 25. oder weiße, oder braune Cappersose, welche man beliebet, kann man sich im Register aussuchen. Oder man macht es also: Wenn die Carbonade bald gar ist, so gießt man etwas Nasses darunter, entweder Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, wenn es ein wenig gekocht, so nimmt man die Carbonade heraus, und etwas Zwiebeln mit einigen Anschowis klein gehackt, oder ein Stückchen Heering, auch ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret, das alles zu der Sose gethan, und vollends so viel Nasses dazu, als nöthig thut, und eine sämige Sose daraus wird, denn solches wohl durchgekocht, und durch einen Sieb gestrichen, und heiß unter die Carbonade gegeben, so hat man sogleich ohne weitere
M Mühe