

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 219. Kalbfleisch mit Trüffeln.

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

gestoßene Megelein und Muskatblumen; wenn es denn meistentheils gar ist, so schneidet man nach Proportion etwas Speck in feine Würfel, thut solches in eine Pfanne, und läßt es ein wenig braten, denn thut man die Speckwürfel heraus, und in das heiße ausgebratene Fett thut man ein wenig Mehl und gutes Theil fein gehackten Thymian, doch also, daß es nicht zu bitter davon wird, denn läßt man solches ein wenig durchbraten, und denn nebst den Speckwürfeln an das Kalbfleisch gethan, wie auch das gehörige Salz, und denn noch ein wenig damit durchgekocht, so ist es gut. Man kann es auch also machen: nämlich, man bringt das Kalbfleisch zum Feuer, als vorher, mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz, und denn so kann man das Speck mit ein wenig Mehl und Thymian klein hacken, und wenn es bald gar ist, solches daran thun, und damit durchkochen, so ist es recht. Wem es beliebt, der kann auch Rosinen daran thun, oder man kann auch weiß gebrannt Mehl mit gehacktem Speck und Thymian daran machen, ist alles gut.

Regula 219.

Kalbfleisch mit Trüffel.

Man nimmt schier Kalbfleisch aus der Keule, und zwar so viel oder wenig als man gebraucht, schneidet es in ein paar dicke Scheiben, ein wenig geklopft, und etwas stark mit Mehl bestreuet, und denn in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten, denn gute Fleischsuppe, oder in Man-

gel deren kochend Wasser darauf gegossen, denn Salz, Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln mit Megelein besteckt, einige Körner ganzen Pfeffer und ein Bündchen Kräuter von Thymian, Basilicum und Petersillie daran, und damit gar gekocht, denn das Fleisch heraus genommen, und in ein ander Geschirr gelegt; ist die Sose alsdenn noch zu lang, so läßt man sie auf starkem Feuer so weit einkochen, als nöthig thut, denn solche durch einen Sieb gestrichen, und nebst den vorher eingeweichten Trüffeln auf das Kalbfleisch gegeben, und damit noch ein wenig durchgekocht, so ist es recht. Etwas Citron kann auch nach Belieben daran gethan werden.

## Regula 220.

## Braunes Kalbfleisch in großen Scheiben.

Man nimmt ein oder zwey Scheiben Kalbfleisch aus der Keule, die ein wenig dick sind, solche ein wenig geklopft, und mit Speck durchzogen, und denn ferner in allen Stücken es also gemacht, als das vorhergehende, nur daß keine Trüffeln daran kommen, so ist es recht.

## Regula 221.

## Kalbfleisch mit Wein.

Dazu nimmt man mittelmäßige Stücke, von dem Vordertheil, dasselbe nach Reg. 2. weiß und sauber ausgewässert und blanchiret, und denn in ein wenig Wasser, Salz und ein Stückchen Butter ganz kurz gar gekocht, denn macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl mit fein gehacktem Thymian und ein paar Lorbeerblätter, und  
thut