

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 221. Kalbfleisch mit Wein.

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

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

thut das gekochte Kalbfleisch dazu, denn Wein dar-  
auf so viel als nöthig thut, und ein wenig damit  
durchgekocht; wer es nöthig findet, der kann es  
mit ein wenig Zucker brechen, so ist es gut.

Regula 222.

Kälberzungen en Ragout oder mit einer  
braunen Sose.

Die Kälberzungen werden erstlich in Wasser und  
ein wenig Salz abgekocht, denn die Haut abgezogen  
und in der Länge mitten durchgeschnitten, in brauner  
Butter ein wenig braun geschmohret, denn eine Sose  
dazu gemacht nach Reg. 18. und solche unter die  
Zungen oder überher gegeben, so ist es recht.

Regula 223.

Kalb-Fleisch mit Heerings-Milch.

Man nimmt ein Stück schier Kalbfleisch aus der  
Keule, und schneidet es in dünne Scheiben, und  
klopft es auf beyden Seiten ein wenig über, denn  
thut man es in ein Geschirr, nebst einem guten  
Stücke Butter, einer mit Regelein besteckten Zwie-  
bel und Muskatblumen, und läßt es denn ver-  
deckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose  
gar schwichen, denn nimmt man von 6 oder 8 Hee-  
ringen die Milch, dieselbe eine Stunde in Wasser  
geleget, denn in frischem Wasser einmal aufge-  
kocht und dazu gethan, und denn nur ein wenig  
zusammen durchgekocht, so ist es recht. Und so  
man gar keine Heerings-Milch haben könnte, so  
nehme man etwas von den Gräten abgemachten  
Heering, solches mit ein wenig Mehl und einem

M 3

Stück.