

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 222. Kälberzungen en Ragout oder mit einer braunen Sose.

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

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.