

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 223. Kalb-Fleisch mit Heerings-Milch.

**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.

Stückchen Butter klein gehackt, und damit durchgekocht, solches ist auch recht gut.

## Regula 224.

## Kalbfleisch in Butter gebraten.

Dazu nimmt man gleichfalls schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet es in dünne Scheiben, auf beyden Seiten ein wenig geklopft, und ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet, in brauner Butter gar gebraten, denn angerichtet, und in die braune Butter Citronsaft eingedrückt, und darüber gegeben, so ist es gut.

## Regula 225.

Eine Kalbskeule oder eine fette Kalbsbrust a la Daube, nach Reg. 205.

## Regula 226.

## Kalbskopf mit einer Speck = Sose.

Der Kalbskopf muß nicht ausgeschlachtet, sondern abgebrühet werden, die Zunge heraus geschnitten und wohl ausgewässert, und denn nebst dem Gefröse und Füßen in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht, denn so macht man einen braunen Ueberguß oder Sose nach Reg. 18. und thut in Würfeln geschnittenes ausgebratenes Speck darein, und wenn man den Kopf anrichten will, so bricht man die Kinnbacken heraus, und denn das Backenfleisch sauber abgepußt, die Zunge, wie auch alle unsaubere Knochen aus dem Kopf heraus gestochen, denselben herum gefehret, und oben die Hirnschale gelöst, die beyden Knochen heraus genommen, und in einen jeden etwas  
von