

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 224. Kalbfleisch in Butter gebraten.

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

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