

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 227. Kalbskopf auf eine andere Manier mit einer Englischen Sose.

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

von dem Bregen (Gehirn) gethan, und neben beygeleget, denn das Wasser rein ablaufen lassen, das Gefröße in Stücken geschnitten und herum gelegt, und denn die Sose darüber gegeben, und mit in Würfeln geschnittenem gebratenen Weißbrodte bestreuet, so ist es recht. Man kann auch die Sose besonders beygeben. Die Füße kann man mit ein wenig Salz, klein gestoßenem Gewürz, gehackter Petersillie und Weinessig ein wenig einbeizen oder mariniren, ein Klar oder Teig machen nach Reg. 66. die Füße darinn umkehren, und nach Reg. 65. in heißer abgeklärter Butter ausbacken, und um den Kalbskopf garniren. Oder man kann sie auch sonst als ein besonderes Gericht geben. Wer die Unkosten mit der abgeklärten Butter nicht thun will, der bestreue die Füße mit Mehl, und backe sie in einer Pfanne mit brauner Butter, die Füße müssen vorher sauber abgetrocknet werden.

Regula 227.

Kalbskopf auf eine andere Manier mit einer Englischen Sose.

Der Kalbskopf muß gleichfalls abgebrühet werden, denn die Zunge heraus geschnitten, und den Kopf in der Mitten durchgespaltet, die Füße auch gespalten, und von den Beinnochen abgemacht, wohl ausgewässert, und in Wasser mit ein wenig Salz gar gekocht, denn nimmt man die eine Hälfte von dem Kopf heraus, das Backenfleisch ein wenig gelöst und ausgepuket, denn mit geschmolzener Butter bestrichen, und mit zusammen gemengter gehackter Petersillie, geriebenem Brodte, Salz,

und Pfeffer etwas dick bestreuet, imgleichen die Hälfte Füße auch also, dieses in eine Tortenpfanne gelegt, und oben mit etwas starkem Feuer gebacken, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, denn eine Englische Sose dazu gemacht, nach Reg. 41. denn die andere Hälfte von dem Kopf, welche man so lange warm halten muß, auch heraus genommen, die Kinnbacken auch gelöst und ausgepukt, denn beyde Theile in einer Schüssel angerichtet, die gebackenen Füße an die Seite bey dem gefochten Kopf, und die gefochten Füße an die Seite bey dem gebackenen Kopf gelegt, und denn die Sose über das Gefochte, aber nicht über das Gebackene gegossen, so siehet es gut aus, und ist auch ein schön Gericht. Hiebey legt man kein Gefrös oder Kaldaunen.

## Regula 228.

Kalbskopf en Kollade oder Preß = Sülze,  
welches man mit Gallert anrichten und  
geben kann.

Der Kalbskopf muß auch abgebrühet, die Zunge heraus geschnitten und in der Mitten durchgespalten werden, und denn wie vorher sauber und weiß gar gefocht; wenn er gar ist, so nimmt man ihn, und bricht alle Knochen heraus, daß das Fleisch ganz bleibt, denn sogleich, weil es noch warm ist, Salz, gestoßene Megelein und Muskatblumen, gehackte Petersillie, einige gehackte hart gefochte Eyer, in Striemeln geschnittene Mandeln und Pistacien, wie auch in Striemeln geschnittene Citronschalen, das alles, weil das Fleisch  
noch