

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 228. Kalbskopf en Rollade oder Preß-Sülze, welches man mit Gallert anrichten und geben kann.

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

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 gekochten Kopf, und die gekochten 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 gekocht; 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 gekochte Eyer, in Striemeln geschnittene Mandeln und Pistacien, wie auch in Striemeln geschnittene Citronschalen, das alles, weil das Fleisch
noch

noch heiß ist, auf beyde inwendige Seiten gestreuet und ein wenig ausgedrückt, denn wieder zusammen gefüget, daß das eine spizige Ende gegen das andere dicke Ende zu liegen kommt, denn in ein Tuch gewickelt, mit einem Bindfaden fest umwunden und unter eine Presse gesehet; denn so kann man einen guten steifen Gallert verfertigen, nach Reg. 63. der auch ein wenig schärfer ist, als sonst. Wenn man nun die Kollade gebrauchen will, so kann man ihn so ganz auf eine Schüssel legen, und den Gallert mit einem Löffel ausstechen und herum garniren, oder man kann auch in die Mitte der Schüssel einen kleinen Berg von Gallert aufstechen, denn Kollade in Scheiben geschnitten, und zierlich da herum gelegt, und denn wieder mit Gallert garniret, man kann auch nach Belieben etwas roth färben, und solches darzwischen legen, solches siehet recht schön aus. Auch kann man die Kollade in dünne Scheiben schneiden, und gehackte Petersillie, Weinessig und Pfeffer darüber, auch, so man will, Baumöle darunter.

Regula 229.

Kälber = Gefröse mit einer Rohm = Sose.

Die Kälber = Gefröse oder Kaldaunen schneidet man in Stücken, und denn in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht, denn so thut man sie auf ein Stürzfaß, daß sie rein abtriefen, und decket sie zu, daß sie warm bleiben, denn eine Rohm = Sose gemacht nach Reg. 33. und ein wenig ganz fein gehackte Scharlotten mit darunter, denn die Käl-

M 5

berge