

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 230. Kalbfleisch in einem Pasteten-Topf oder zinnernen Terrine.

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

bergekroße angerichtet, und die Sose darüber, so ist es recht. Man kann auch sonst eine säuberliche Sose darüber machen, welche man beliebet.

## Regula 230.

Kalbfleisch in einem Pasteten-Topf oder zinnernen Terrine.

Man nimmt dazu eine Kalbsbrust, oder was man sonst gutes haben kann, solche in zierliche eckigte Stücken gehauen, denn nach Reg. 2. wohl ausgewässert und blanchiret, und denn sauber ausgeputzt, denn unten in den Topf etwas Butter, einige Scheiben Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestößene Negelein und Muskatblumen gelegt, und denn das Kalbfleisch ordentlich darauf gepackt, ein wenig Salz darüber, denn zugedeckt, und mit einem niedrigen Dreyfuß auf gelindes Kohlfener gesetzt, und in seiner eigenen Brühe eine gute Weile schweizen lassen, unterdessen so kann man ein wenig Coullige machen von ein paar Scheiben Schinken und ein wenig Abfall von Kalbfleisch, und wenn das Kalbfleisch über halb gar ist, die Coullige dazu gegossen; sollte aber auf das Kalbfleisch allzu viel Brühe gekommen seyn, so muß man vorher etwas abgießen, und kann man solches mit zu der Coullige thun, damit eine recht gute, kräftige sämige Sose auf das Kalbfleisch kömmt, denn vollends gar gekocht, zuletzt ein wenig Citronsaft angedrückt, den Topf in eine Schüssel gesetzt, und also zur Tafel gegeben: so ist es recht gut.

Regula

Regula 231.

Ragons, oder gespickte Kalbs-Scheiben  
en Ragout.

Man nimmt ein oder zwey, wie viel man nöthig hat, etwas dicke Scheiben aus einer Kalbskeule, solche mit grob geschnittenem Specke wohl durchgezogen, denn mit einem Stückchen Butter, Kräutern und Gewürze verdeckt zum Feuer gesezet, und auf langsamen Feuer so schwißen lassen, bis es Farbe bekommen hat, denn das Fleisch heraus genommen, und so viel Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, so viel als zur Sose nöthig thut, an die kleine Braise gegossen, und denn auch ein wenig braun Mehl daran gemacht, solches durchgekocht, und durch einen kleinen Sieb gestrichen, denn das Fleisch wieder hinein gelegt, und ein wenig durchgekocht, so ist es in so weit recht, und kann auch also mit angedrücktem Citronsaft gegeben werden. Hat man aber etwas von feinen Sachen, als Kälberbrissel, Morcheln, Trüffeln, Champion, Castanien und dergleichen, so kann man von solchen nach Belieben auch daran thun. Auch kann man das gespickte Fleisch nach Reg. 15. in einer kleinen Braise gar machen, und ein fein Ragout nach Reg. 53. darüber geben, ist auch recht gut.

Regula 232.

Poupiette von Kalbfleisch.

Man nimmt ein gutes Stück schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet daraus ganz dünne und breite Scheiben, und solches auf beyden Seiten mit  
einem