

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 232. Poupiette von Kalbfleisch.

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

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

einem Messerrücken fein übergeklopft, denn ein wenig gute feine Farce gemacht, nach Reg. 8. von solcher überher auf das Kalbfleisch gelegt, und denn aufgewickelt, und um ein jedes auch eine Scheibe Speck gewunden, und mit einem Bindfaden umwickelt, denn an einen langen dünnen eisernen Spieß gesteckt, damit an einen Bratspieß gebunden und gar gebraten, oder auch in einer kleinen Braise, nach Reg. 15. gar gemacht, denn ein fein Ragout von dem, was man haben kann, nach Reg. 53. oder eine Saucehachee, nach Reg. 38. oder eine Anschowis-Sose nach Reg. 29. darüber gegeben.

Regula 233.

Marginirte Kälber-Coutletten mit gebackener Petersillie.

Wie selbige gemacht werden, ist zu sehen bey den farcirten Kälberbrüsten nach Reg. 206.

Regula 234.

Gespickte Kalbsleber mit Sauce aigredous.

Die Leber fein und dicht übergespickt, denn auf ein Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn eine Sauce-Dous dazu gemacht, wie bey der Ochsenzunge, nach Reg. 194. und solche darüber gegeben.

Regula 235.

Geklopft Kalbfleisch mit Sardellen.

Man nimmt dazu ein Stück schier Kalbfleisch aus der Keule, solches in dünne Scheibchen geschnitten, auf beyden Seiten ein wenig übergeklopft, und ein wenig dünn mit Mehl bestreuet, und denn ein gutes Stück Butter gelbbraun werden lassen, das
Kalb.