

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 234. Gespickte Kalbsleber mit Sauce aigredous.

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

einem Messerrücken fein übergeklopft, denn ein wenig gute feine Farce gemacht, nach Reg. 8. von solcher überher auf das Kalbfleisch geleet, 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.