

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 236. Weiß geklopft Kalbfleisch.

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

Kalbfleisch dahinein gethan, zugedeckt, und auf gelindem Feuer meist gar schwichen lassen, denn Sardellen oder Cappern mit etwas vielen Zwiebeln klein gehackt, und auch dazu gethan, auch so es nöthig thut, ein wenig Nasses daran, daß die Sose eben wird, und nicht fläret, denn noch ein wenig durchgekocht, so wird es recht und gut.

Regula 236.

Weiß geklopft Kalbfleisch.

Man schneidet schier Kalbfleisch in ganz dünne Scheibchen, und denn auf beyden Seiten mit einem Messerrücken ganz fein und dicht übergeklopft, denn solches nebst einem Stücke Butter in einem verdeckten Geschirr in seiner eigenen Sose auf gelindem Feuer gar schwichen lassen, zulezt etwas Citronsaft angedrückt, und mit dem Geschirr ein wenig gerüttelt, daß die Sose eben wird, so ist es recht.

Regula 237.

Düveauen Ragout.

Man nehme ein mittelmäßiges Hinterviertel vom Kalbe, solches nach Reg. 2. wohl ausgewässert und blanchiret, denn mit dick geschnittenem Speck, welches man vorher mit Salz und Pfeffer bestreuen muß, wohl durchgezogen, und an einem Spieße halb gar gebraten, denn in eine länglichte Casseroll oder in einen länglichten Kessel gelegt, und etwas gute Fleischsuppe durch einen Sieb darauf gegeben, und vollends damit gar gekocht: Wenn es denn bald genug gekocht ist, so thut man Kälberbrissel, Morcheln, Champion, Arti.