

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 239. Ragout von Kälberbrissel mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen.

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

Artischockenstüble, einige Stücke gespickte Fricandaur, braun Mehl mit Zwiebeln, ein wenig gestoßene Megelein, Pfeffer und Muskatblumen, ein wenig Thymian und Lorbeerblätter zusammen gebunden, Citronscheiben und Schalen, solches alles daran und damit zu einer kurzen Sose einkochen lassen; so wird es recht und gut. Ein Viertel vom Lamm auch also.

Regula 238.

Ragout von Kälberbrissel mit Champions.

Die Kälberbrissel läßt man auswässern, und in heißem Wasser ein wenig steif werden, und, so man will, alsdenn ein wenig fein übergespickt, denn macht man etwas braun Mehl, thut die Brissel dahinein, und läßt sie auf beyden Seiten ein wenig gelbbraun braten, denn thut man ganz klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und frische oder trockene Champion, welche man vorher einweichen muß, daran, ein wenig Brühe darauf, und damit durchkochen lassen, zuletzt Salz und Citronsaft daran, so ist es recht.

Regula 239.

Ragout von Kälberbrissel mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen.

Man nimmt Kälberbrissel, ausgebrochene Krebse, Morcheln, Trüffeln, Artischockenstüble, und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles erstlich, ein jedes nach seiner Art, gar gekocht und zurecht geschnitten, und denn mit einer guten Brühe nach Reg. 53. ein gut fein Ragout davon gemacht, so ist es recht.

Regula

Regula 240.

Gespickte Kälberbrissel mit einer Schinken-
Coullige.

Die Kälberbrissel müssen in etwas große Stücke getheilet seyn, denn ausgewässert, in kochendem Wasser steif gemacht, abgepußt, und ganz fein übergespickt, denn ein paar Scheiben Kalbfleisch, ein paar Scheiben Schinken, nebst Kräuter und Gewürz in eine Casseroll gelegt, die Brissel darauf, und ein paar Scheiben Speck überher, denn zugedeckt, und auf gelindem Feuer gar geschwiket, denn die Brissel heraus genommen, in die kleine Braise ein wenig Mehl gestreuet, und auf stärkerm Feuer ein wenig eingeschmohret, denn ein wenig Fleischsuppe, oder in Mangel deren kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht, und denn durch einen Sieb gestrichen, die Brissel wieder hinein gelegt, und auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 241.

Ragout von Kälberbrissel mit Schinken.

Man schneidet Schinken in dünne Scheiben, so viel man nöthig hat, und kocht es gar, die Kälberbrissel gehörig ausgewässert und steif gemacht, denn abgepußt, und mit dem Schinken in eine Casseroll oder in eine breite steinerne Pfanne gelegt, auch Morcheln, Champion, Ochsengaumen, welche man vorher recht mürbe kochen muß, denn wieder kalt werden lassen, sauber gepußt und klein geschnitten, denn auch Krebse, und was man von
derglei