

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 240. Gespickte Kälberbrissel mit einer Schinken-Coullige.

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

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.

Stagout 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