

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 241. Ragout von Kälberbrissel mit Schinken.

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.

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

dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles mit dabey gelegt, auch klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz, kann man denn zu ein wenig Coullige rathen, nach Reg. 14. so gießt man von selbiger darauf, so viel als nöthig thut, und läßt es damit durchkochen, hat man aber solches nicht, so macht man ein wenig gelbbraun Mehl daran, ein wenig Fleischsuppe darauf, auch Citron daran gethan, und damit durchgekocht, so ist es recht.

Regula 242.

Ragout von Kälberbrissel a la Dauphine.

Die Kälberbrissel erstlich wie gehörig steif gemacht, denn auf kleine Spießchen gesteckt, damit an einen Bratspieß gebunden, und ein wenig gebraten, oder nur mit den Spießchen in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodte bestreuet und auf einem Rost ein wenig gebraten, denn in eine Casseroll gelegt, mit Morcheln, Pistacien, in Striemeln geschnittenen Mandeln, klein gehackten Zwiebeln und Petersillie, und wer es vermag, auch ein wenig Thymian und Basilicum, 3 bis 4 Eyer hart gekocht, und ein wenig klein gehackt, etwas Butter und Salz, denn ein wenig Fleischsuppe darauf, und damit durchgekocht, denn 3 bis 4 Eyerdotter mit Rohm klein gerührt, und damit ablegiret oder abgerühret, daß es sämig wird, und nicht käset, so ist es recht gut.

Regula 243.

Gebackene Kälberbrissel.

Wann die Brissel gehörig steif gemacht sind, so
kann