

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 244. Gespickte Kälberbrissel mit einer Englischen Sose.

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

kann man sie mit Salz, Weinessig und Pfeffer ein wenig einbeizen oder einmargniren, denn ein Klar angerührt, nach Reg. 66. die Brissel rein abgetrocknet, in den Teig umgekehrt, und, nach Reg. 65. in heißer abgeklärter Butter ausgebacken. Auch kann man sie in klein geschlagenen Eiern umkehren, mit geriebenem Brodt bestreuen, und also ausbacken.

Regula 244.

Gespickte Kälberbrissel mit einer Englischen Sose.

Die Kälberbrissel gehörig ausgewässert und steif gemacht, denn fein gespickt, auf kleine Spießchen gesteckt, damit an einen Spieß gebunden, und gar gebraten, und denn nach Reg. 41. eine Englische Sose gemacht, und darüber gegeben, oder eine Sauerampfer-Sose, nach Reg. 37. Auch kann man sie mit einem feinen Ragout geben, nach Reg. 53. ist alles recht und gut.

Regula 245.

Kälbernieren auf Semmelscheiben.

Wenn man eine kalte gebratene Kälbernieren hat, so nimmt man selbige mit dem Fett, schneidet es in Würfeln, und hakt es etwas klein, denn legt man es in eine tiefe Schüssel, und thut dazu 2 geriebene Semmel, 4 bis 5 Eyer, einige Löffel voll Rohm, geriebenen Muskat und ein wenig Salz. Wem es beliebt, der kann auch Corinten und ein wenig Zucker darein thun, solches denn zusammen durchgerührt, denn auf Semmelscheiben gelegt, ein wenig rund und hoch, mit dem Messer ein wenig

N

nig