

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 252. Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyenkohl ordinair.

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

Regula 252.

Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyen-
kohl ordinair.

Das Hammelfleisch kann man in ordinair mit-
telmäßige Stücke hauen, oder man kann es auch in
einem Stücke lassen, denn wohl auswässern, daß es
weiß und schön wird, denn mit kochendem Wasser in
einem großem Geschirr, das weiß kocht, zum Feuer
gebracht; wenn es denn wohl abgeschäumt ist, so
thut man ein gutes Bund Kraut, als Zellery, Bor-
ree und Petersillie, ganz fest zusammen gebunden,
daran, auch Pfeffer und Ingber, und sodann den
Kohl nach und nach darauf gesteckt, und verdeckt
gar gekocht, denn nimmt man den Kohl oben ab
mit einem Schaumlöffel und thut ihn auf einen
Durchschlag, drückt das Masse allmählig heraus,
die Pfefferkörner, so man findet, herausgenommen,
und dann den Kohl mit einem guten Stücke But-
ter, gestoßene Negelein und Muskatblumen auf
gelindem Feuer ein wenig stosen lassen, denn das
Fleisch angerichtet und den Kohl um das Fleisch
herum gelegt; so ist es recht.

Regula 253.

Hammelfleisch mit weißem und Savoyenkohl
auf eine andere Art.

Das Hammelfleisch kann man wie vorher in
Stücken hauen, oder man kann eine Keule oder
Brust ganz lassen, hat man eine Brust, so kann
man den Bauch auslösen, als wenn man sie far-