

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 255. Hammelfleisch mit Kümmel.

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

machen, welche man beliebt, denn schneidet man Citronschalen in feine Striemeln, solche ein wenig ausgewässert und gekocht, so geht die Bitterkeit heraus, und denn solche übergestreuet, so ist es recht.

Regula 255.

Hammelfleisch mit Kümmel.

Das Hammelfleisch hauet man in ordinaire Stücke, denn sauber und weiß ausgewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht, nebst ein wenig Salz, wenn es abgeschäumt ist, so kann man etwas Kräuter, als Lorbeerblätter, Zwiebeln und Petersillie daran thun, und wenn das Fleisch gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl und thut das Fleisch dazu und nach Gutdünken etwas Kümmel, denn von der Suppe darauf so viel als nöthig thut, durch einen Sieb darauf gegossen, das Fett aber erstlich abgenommen, denn zusammen durchgekocht, so ist es recht.

Regula 256.

Hammelbrust oder Keul mit märkischen Rüben.

Die Hammelkeul oder Brust muß wohl ausgewässert und blanchiret werden, denn läßt man in einem Geschirr ein wenig Butter braun werden, und das Fleisch darin braun braten, denn kochend Wasser darauf, nebst ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Kräutern, und damit in einer kurzen Suppe gar gekocht. Die märkischen Rüben macht man nach Reg. 99. und wenn man anrichtet, so werden die Rüben

