

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 257. Gespickte Hammelcarbonade mit Endivien.

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

überher gegeben, so ist es recht. Wenn es beliebt, der kann sowohl Keule als auch Brust nach Reg. 55. farciren.

Regula 257.

Gespickte Hammelcarbonade mit Endivien.

Die Hammelcarbonade schneidet und präpariret man erstlich nach Reg. 76. aber man muß sie nicht allzu dünn und zu platt schlagen, sondern ein wenig dick lassen, denn sein gespickt als Fricandaur, und denn auch eben so gemacht, als wie bey Reg. 207. angezeigt ist. Die Endivien macht man rein, ein wenig klein geschnitten, in Wasser aufgekocht und wieder abtriefen lassen, denn mit einem Stücke Butter, geriebenem Brodte, Salz, Muskatblumen und ein wenig Brühe oder Fleischsuppe abgestoßet, denn in eine Schüssel gegeben, und die Carbonade darauf angerichtet, so ist es recht. Oder man bestreue die gespickte Carbonade auf beyden Seiten mit Mehl, und lasse sie in brauner Butter ein wenig gelbbraun braten, denn in eine Casseroll gethan und Brühe oder Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig Gewürz, Kräuter und Zwiebeln daran und also gekocht, die Endivien wie vorher präpariret und zulezt auch daran gethan, denn kurz eingekocht und ein wenig geriebenen Käse mit daran, solches giebt einen schönen hohen Gout und wird also auch recht gut.

Regula 258.

Geschmohrte Hammelkeul mit Rindfleisch.

Einem Hinterviertel vom Hammel wird der Nierenbraten und der Beinknochen abgehauen und
ganz