

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 260. Hammelkeul mit Endivien.

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

solche in die Schüssel gegeben und die Carre darauf gelegt; so ist es recht.

## Regula 260.

## Hammelkeul mit Endivien.

Die Hammelkeul erstlich wohl geschlagen, mit Speck durchgezogen, und ebenfalls an einem Spieß oder in einer Braise gar gemacht, und denn Endivien wie bey Reg. 257. denn die Keule angerichtet und die Endivien = Sose über gegeben.

## Regula 261.

## Hammelfleisch auf Türkisch.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und in Wasser nebst ein wenig Salz recht gar gekocht; denn so macht man eine recht gute Schinrencoullige nach Reg. 40. oder eine aute ordinaire Coullige mit etwas Schinken, nach Reg. 14. aber nicht zu wenig, wann solche fertig ist, so thut man das gar gekochte Hammelfleisch dahinein, läßt es ein wenig mit einander durchkochen, denn hingesezt, daß es kalt wird, in wärender Zeit macht man einen erhabenen Rand von gebranntem Wasserteig, nach Reg. 72. um eine Schüssel, so zierlich als man kann, solchen mit Ehern bestrichen und in einer Tortenofanne antrocknen lassen, denn so thut man das Hammelfleisch mit der Coullige dahinein; hernach muß man auch einen guten dicken Reis fertig haben, der eben so präparirt und abgemacht ist, als zu dem Blumenfohl bey Reg. 86. und denn mit solchem Reis anderthalb Finger dick über das Hammelfleisch gedeckt, mit einem warmen Messer oder Löffel glatt über.