

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 262. Hammelfleisch mit Kümmel auf eine andere Art als bey  
Regula 255.

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

übergestrichen, und denn in einer Tortenpfanne, als sonst einen Poupeton, gebacken, so wird es sehr gut.

Regula 262.

Hammelfleisch mit Kümmel auf eine andere Art als bey Regula 255.

Das Hammelfleisch in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und denn gar gekocht, denn sauber gepuht und in eine Casseroll gelegt, mit einem Stücke Butter, geriebenem weißen Rockenbrodt, gestoßenen Kümmel, fleingehackten Zwiebeln, ein wenig Weinessig, Salz, gestoßenen Negelein und Muskatblumen, ein wenig von der Hammelfleischsuppe, solches alles wohl mit einander durchgekocht, daß eine kurze Brühe darauf bleibt, so wird es recht gut.

Regula 263.

Farcirte Hammelkeul mit einem feinen Ragout.

Man nimmt eine Hammelkeul, und schneidet alles Fleisch herunter von den Knochen, auch alle Haut und Sehnen heraus, und denn eine gute Farce davon gemacht, nach Reg. 8. denn legt man breite Scheiben Speck in eine Tortenpfanne, denn etwas Farce darauf, denn so legt man den Knochen darauf, und denn andere Farce überher, und formiret es wieder als eine Keule, denn mit einem warmen Messer fein glatt und zierlich gemacht und denn gebacken, denn ein feines Ragout von feinen Sachen, die man haben kann, nach Reg. 53. zubereitet, auch Krebse darunter, wo man sie haben kann, und solches denn über die Keule gegeben, ist sehr schön, kann man zu dem feinen Ragout nicht rathen,