

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 267. Hammelfleisch in einem Rand von dick gekochtem Reis.

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

Regula 266.

Hammelkeul auf Englisch.

Man nimmt ein Hinterviertel von einem rechten schönen Hammel, und hauet den Nierenbraten etwas groß und zierlich ab, daß etwas von der Keule mit daran bleibt, denn solchen an einem Spieß gar gebraten, von dem übrigen, so noch von der Keule zurück ist, schneidet man das schiere Fleisch in dünne Fillees oder Scheiben, und läßt in einer Casferoll etwas Butter braun werden, denn die geschnittenen Scheiben da hinein, und wohl darin durchgeschwitzt, denn ein wenig Mehl darüber gestreuet, auch ein wenig Gewürz und Scharlotten daran, ein wenig Brühe oder Fleischsuppe darauf gegeben, gesalzen, und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen und unter den Braten gegeben.

Regula 267.

Hammelfleisch in einem Rand von dick gekochtem Reis.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen und sauber und weiß gar gekocht, denn kann man eine Coullige dazu machen, wie bey Reg. 261. oder eine Sose, wie bey Reg. 148. stehet, das Hammelfleisch darin einmal durchgekocht, und denn kalt werden lassen, denn könnte man zwar einen Rand von Reis präpariren, nach Reg. 86. allein der ist wegen der abgeriebenen Butter zu hart und hält nicht, es geht nur eben zur Noth an mit dem Blumenkohl, und etwas damit zu decken, als das türkische Hammelfleisch, dazu ist er recht gut.
Man

Man macht es dennach mit einem Reisrand also: Den Reis ganz dick und steif gekocht, aber nicht zu mürbe, doch auch, daß er gar ist, und wenn man ihn vom Feuer abnehmen will, so thut man ein Stückchen Butter darein, solches durch einander gerührt und hingesezt, daß es etwas abkühlt, denn 3 bis 4 Eyerdotter, ein wenig Salz, ein wenig Zucker und geriebenen Muskat, solches dazu gerührt, und solgends kalt und steif werden lassen, denn einen Rand davon um eine Schüssel gesezt, das Hammelfleisch mit der Sose dahinein, denn so kann man es auch mit Reis decken, oder mit geriebenem Brodt etwas dick bestreuen, mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen, und denn backen, so ist es recht.

Regula 268.

Lammfleisch mit einer weißen Capper-Sose.

Das Lammfleisch wird in mittelmäßige Stücke gehauen, weiß ausgewässert, und nach Reg. 2. ein wenig blanchiret, denn nebst einem Stückchen Butter, ganzen Megelein und Muskatblumen, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern in ein Geschirr gethan, denn zugedeckt, und in seiner eigenen Brühe auf gelindem Feuer gar geschwigt, will aber die Brühe ein wenig zu knapp werden, so kann man ein wenig Nasses zugießen, und vollends gar werden lassen, denn macht man eine weiße Capperose nach Reg. 26. und die Brühe, so auf dem Lammfleisch ist, gießt man durch einen Sieb, und rührt die Capperose damit ab, denn das Lammfleisch angerichtet, und die Sose darüber gegeben, so wird es recht und gut.

Regula