

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 270. Gespicktes Lammfleisch mit Spinat.

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

Regula 269.

Lammfleisch mit Spinat und Spargel.

Das Lammfleisch präpariret man erstlich wie vorher, nämlich in Stücken gehauen, wohl ausgewässert, ein wenig blanchiret oder gekrellt, sauber ausgepuzt, und denn mit ganz wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und Salz zum Feuer gebracht, es muß aber nicht mehr Masse darauf gegossen werden, als darauf bleiben soll, denn sauber abgeschäumt und kochen lassen, den Spinat in Wasser einmal aufgekocht, denn ausgegossen, rein ausgedrückt, ein paarmal durchgehackt, und, wenn es ein wenig über halb gar ist, an das Lammfleisch gethan, imgleichen auch die Spargel, solchen bricht man das Würbe ab, schneidet es ein wenig klein, denn auch vorher einmal aufgekocht, und mit dem Spinat angethan, denn auch ein Stückchen Butter in Mehl umgekehrt und Musfatenblumen, denn noch ein wenig zusammen durchkochen lassen, und zuletzt ein paar Eyerdotter mit Rohm klein geschlagen, und damit abgerührt, so ist es recht und gut.

Regula 270.

Gespicktes Lammfleisch mit Spinat.

Das Lammfleisch muß man nach Reg. 2<sup>a</sup> wohl auswässern und blanchiren, vorher aber in zierliche Stücke hauen, denn abfühlen lassen und sauber und fein gespickt, denn an kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn einen guten Spinat nach Reg. 29. gemacht, solchen in die Schüssel gegeben,  
das

das Lammfleisch zierlich darauf angerichtet, und, so man will, auch mit Coutletchens garniret, so ist es recht schön.

## Regula 271.

## Lammfleisch mit Sauerampfer und Eiern.

Man kann das Lammfleisch eben so präpariren, spicken und braten, als oben bey Reg. 270. und denn einen guten Sauerampfer verfertigen, nach Reg. 90. denn auch also angerichtet, und hart gehackte Eyerdotter klein gehackt, und übergestreuet, so ist es recht. Auch kann man es machen wie mit dem Spinat bey Reg. 269. nur daß keine Spargel dazu kommen, sondern Zucker und Corinten, wie sich gehört, auch zuletzt mit Eyer-Dottern abgerührt, so ist es auch gut.

## Regula 272.

## Farcirte Lämmerbrüste mit einer Rohm-Sose, Morcheln und Pistacien.

Wie man die Lämmerbrüste präpariren und farciren muß, solches ersiehet man bey Reg. 55. und wenn denn solches geschehen, so kocht man sie gar in einer kurzen Suppe mit ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern; denn so macht man eine Rohm-Sose nach Reg. 33. und thut rein gemachte und geweichte Morcheln und Pistacien darein, und wenn man die Lämmerbrüste anrichtet, so glebt man die Sose darüber, so ist es recht. Man kann auch sonst andere Sosen darüber machen, welche man beliebt.

Regula