

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 271. Lammfleisch mit Sauerampfer und Eyern.

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

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 zulezt 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 giebt man die Sose darüber, so ist es recht. Man kann auch sonst andere Sosen darüber machen, welche man beliebt.

Regula