

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 272. Farcirte Lämmerbrüste mit einer Rohm-Sose, Morcheln und Pistacien.

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

Regula 273.

Lammköpfe zuzurichten.

Wenn die Lammköpfe noch roh sind, so muß man sie in der Mitten von einander spalten, doch also, daß es bey dem Maule noch ein wenig zusammen hält, denn wohl ausgewässert, und mit einem Bindfaden umwunden, und denn nebst dem Eingeweide in Wasser und ein wenig Salz abgekocht, wenn sie gar sind, so werden sie in rein kalt Wasser abgespühlet, und denn abgekühlet, denn in der Mitten durchgeschnitten, die Kinnbacken, Zungen und Maul sauber abgeputzt, und die unsaubern Knochen heraus gebrochen, denn gerieben Brodt, Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie zusammen gemenget, die Köpfe in geschmolzener Butter umgekehret und damit bestreuet, denn auf einer Rost auf beyden Seiten braun gebraten, das Eingeweide kann man in dünne Scheiben schneiden, und ein fein Fricassée, wie man sonst nach Reg. 202. vom kalten Braten machet, davon verfertigen, oder man kann es nur mit ein wenig brauner Butter, Pfeffer und Salz abschmizzzen, oder auch ein wenig durchhacken, und mit Butter, Corinten, Zucker, Weinessig und ein wenig Wein durchstosen, denn anrichten, und die Köpfe herum legen, so ist es recht.

Regula 274.

Lammfleisch en Grillade.

Das Lammfleisch muß man in etwas große Stücke hauen, wohl auswässern, und ein wenig blanchiren, denn mit einem Stückchen Butter,
D Salz,