

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 273. Lammsköpfe zuzurichten.

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

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 Petersillie 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,