

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 275. Grillade von allen kalten Braten.

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

Salz, Pfeffer und Negelein, gehackter Petersillie, Zwiebeln und Weineßig auf gelindem Feuer verdeckt über halb gar schwißen lassen, hernach wie vorher die Lammköpfe bestreuen und braten, denn eine Sose dazu gemacht, welche man beliebet. Insonderheit schickt sich eine weiße Scharlotten-Sose nach Reg. 28. dazu. Man muß die Sose nicht über die Grillade, sondern unten eingießen, so ist es recht.

## Regula 275.

## Grillade von allen kalten Braten.

Wenn man etwas kalten Braten, es sey Gänse, Enten, Kalefuten, Kapaunen, oder was es wolle, zu einer Grillade machen will, so schneidet man es in zierliche Stücken, denn überher kreuzweis eingeschnitten oder eingefärbet, denn auch wie vorher bestreuet und gebraten, denn kann man eine Scharlotten- oder Robert-Sose nach Reg. 20. dazu machen; auch kann man es mit durchgestrichenen oder gestosten Äpfeln geben, wie man will.

## Regula 276.

## Marginirte Lämmerfüße.

Die vorher rein gemachten Lämmerfüße muß man aufspalten, und von den Beinnochen abmachen, denn mit ein wenig Wasser, Salz, Eßig, ein wenig Speck und Gewürz gar kochen, denn auflegen, und Weineßig, Salz, Negelein, Muskatblumen, weißen Pfeffer und Lorbeerblätter zusammen schlagen, über die Füße gießen, und kalt zur Tafel geben. Auch kann man die Füße in Klar oder Eyer