

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 276. Marginirte Lämmerfüße.

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, Kalkuten, 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 Nepseln 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

Eyer umkehren, mit Brodt bestreuen, und in abgeklärter Butter ausbacken, wie bey Reg. 206. mit mehrern zu ersehen ist.

Regula 277.

Fricassée von Lämmer- Kälber- und Hammelfüßen.

Die Füße muß man vorher mit Salz und Wasser, Kräutern, Pfeffer und Ingber gar kochen, denn auflegen, daß sie kalt werden, hernach sauber abputzen, in die Länge durch- und ferner Gliederweis abschneiden, und denn nach Reg. 202. fertig machen; so ist es recht.

Regula 278.

Gefüllte oder farcirte Lämmer- Coutlettchen
en Ragout.

Die Lämmer- Coutlettchen erstlich sauber abgeschnitten und nach Regula 76. präpariret, denn nach Regula 8. ein wenig Farce gemacht, und von solcher einen kleinen halben Finger hoch überher auf die Coutlettchen gelegt, und denn ein jedes mit einem Stückchen vom Lämmerneß bewunden, hat man nicht so viel Lämmerneße, so kann man nur Papier mit Butter beschmierem, und damit bewinden, ist eben so gut, und denn auf einem Rost gar gebraten, denn nach Regula 53. ein wenig fein Ragout gemacht von dem, was man haben kann, und denn das Papier abgemacht, angerichtet, und das Ragout überher. Kann man zu dem Ragout nicht rathen, so mache man eine andere Sose darüber, welche man beliebet, näm-