

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 279. Lammfleisch mit jungen Hopfen.

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

lich eine Sauerampfersose nach Reg. 37. oder eine Englische Sose nach Reg. 41. und so ferner.

### Regula 279.

#### Lammfleisch mit jungen Hopfen.

Man muß das Lammfleisch in mittelmäßige Stücke hauen, wohl auswässern, und nach der 2. Regel ein wenig blanchiren, denn ein wenig weiß gebrannt Mehl gemacht, das Lammfleisch dazu hinein gethan, nebst Salz, Muskatblumen und ein Bündchen feiner Kräuter, solches erstlich auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn ein wenig kochend Wasser darauf, und damit gekocht: den jungen Hopfen, so weit als er mürbe ist, klein geschnitten, wohl gewaschen, einmal aufgekocht, auf einen Durchschlag gethan, und denn auch an das Lammfleisch, und zusammen gar gekocht, zuletzt mit ein paar Eyerdottern sämig gemacht, oder auch, wenn man das Fleisch heraus genommen und angerichtet hat, ein Stückchen frischer Butter in die Sose gethan, und damit nach der 5. Regel ablegiret und über das Fleisch gegeben, auch, so man will, mit Coutlettchen garniret.

### Regula 280.

#### Lammfleisch mit Wein, Corinten und Citronen.

Das Lammfleisch wird gleichfalls nach vorhergehender Regel präpariret, auch mit ein wenig weiß gebranntem Mehle, Gewürz, Salz, Lorbeerblättern, ein paar ganzen Zwiebeln, ein wenig