

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 280. Lammfleisch mit Wein, Corinten und Citronen.

**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

nig kochendem Wasser ganz kurz gar gekocht, zuletzt etwas Wein, geriebene Citronschalen und Saft, Zucker und Corinten daran, solches nur ein wenig zusammen durchgekocht, mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht, und so man will, so kann man es auch mit Coulettchen garniren.

Regula 281.

Lammfleisch mit Trüffeln.

Das Lammfleisch in Stücken gehauen, so groß oder klein als man es haben will, solches ausgewässert, und nach der 2. Regel blanchiret, denn nach Proportion ein gutes hochbraunes Mehl gemacht, Zwiebeln und Lorbeerblätter darein gethan, denn auch das Lammfleisch, und solches ein wenig durchgeschmohret, denn kochend Wasser, Salz und ein Bündchen feiner Kräuter daran, und damit gekocht; wenn es meist gar ist, so thut man eingeweichte Trüffeln und Morcheln daran, wer es kennet und hat, der kann auch einige Scheiben Acia mit daran thun, denn kurz einkochen lassen, daß nicht mehr Brühe darauf ist, als nöthig thut, so ist es recht. Oder man kann das Lammfleisch fein spicken, vorher an einem Spieße braten, und denn eben so, wie jetzt gezeiget, verfertigen; oder man kann das Lammfleisch nach Reg. 15. in einer kleinen Braise gar machen, denn das Lammfleisch heraus genommen, die Braise ganz kurz eingeschmohret, daß nur das klare Fett darauf stehet, solches Fett denn abgegossen, und in das Geschirre überher etwas Mehl gestreuet, denn Fleisch