

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 283. Lammfleisch mit Stachelbeeren.

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

suppe oder kochend Wasser darauf, solches durchgekocht, daß es eine sãmige Coullige oder Kraftsuppe wird, dieses denn durchgestrichen, und das Lammfleisch nebst vorbeschriebenen Ingredientien dahin ein gethan, ein paar mal zusammen durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 282.

Lammfleisch mit Augurken oder Endivien.

Das Lammfleisch wird in etwas große Stücke gehauen, wohl ausgewässert, blanchiret, und mit Petersillie gespickt, und denn an einem Spieße gar gebraten, oder nach der 15. Regel in einer kleinen Braise gar gemacht, und denn die Augurken, wie man bey Reg. 185. findet, oder die Endivien, wie bey Reg. 257. und denn gehörig angerichtet, so ist es recht.

Regula 283.

Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Das Lammfleisch erstlich nach der 2. Regel sauber präpariret, denn fein gespickt und an einem Spieße gebraten, oder in einer kleinen Braise gar gemacht, denn die Stachelbeeren nach Reg. 101. fertig, und denn zierlich angerichtet, so ist es recht.

Regula 284.

Pannirten Schweinschinken, nach Reg. 176.

Regula 285.

Grillirte Schweinsfüße.

Die Schweinsfüße werden erstlich in die Länge bis an das unterste Glied eingeschnitten, und denn so zusammen gelassen, denn mit einem Bindfaden überher ganz dicht an einander fest umwunden,
und