

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 286. Schweinsfüße mit Speck und Thymian.

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

und denn langsam und sehr lange gekocht, daß sie ganz mürbe werden; wenn sie kalt sind, so werden sie doch wieder hart, daher müssen sie auch eine Nacht liegen, daß sie recht durchfühlen. Wenn man sie gebrauchen will, so löset man den Bindfaden ab, und schneidet sie in der Mitten durch, denn in geschmolzener Butter umgekehret, und wie Carbonade bestreuet, denn auf einen Rost gelegt, und auf etwas starkem Kohlfeuer geschwind abgebraten, und denn eine Robert-Soße dazu gemacht, nach Reg. 20. solche in die Schüssel gegeben, und die Füße zierlich herum geleet, so ist es recht. Ist jemand ein Liebhaber von Schweinsohren und Schnauzen, so können selbige vorher abgekocht, klein geschnitten und mit in die Soße gethan werden.

Regula 286.

Schweinsfüße mit Speck und Thymian.

Die Schweinsfüße muß man erstlich ganz mürbe kochen, denn kalt werden lassen, so werden sie wieder hart, denn sauber abgepußt, in der Länge mitten durchgeschnitten, in ein Geschirr gelegt, und denn ferner gemacht, wie bey Reg. 218. angezeigt stehet.

Regula 287.

Schweinsfüße mit Rüben.

Die Schweinsfüße werden eben so gekocht und zurecht gemacht, als vorher, und die Rüben nach der 99. Regel, und wenn man bald anrichten will, so thut man die zurecht geschnittenen Schweinsfüße hinein, und läßt es ein wenig zusammen durchkochen, so ist es recht.