

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 290. Rollade von Schweinsköpfen.

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

fillie garniret, und Weineßig mit gehackter Peter-
fillie und Pfeffer dabey gegeben.

Regula 290.

Kollade von Schweinsköpfen.

Man nimmt dazu einen mittelmäßigen Schweins-
Kopf, der nicht allzusehr fett ist, und spaltet ihn in
der Mitten von einander, und auch die Ohren abge-
schnitten, denn ein paarmal in frischem Wasser wohl
ausgewässert, und hernach gar gekocht, er muß aber
nicht allzu mürbe gekocht werden, sondern wenn
sich die Knochen völlig ausbrechen lassen, so ist er
recht, denn heraus genommen, und die Knochen
ganz warm herausgebroschen, daß die Köpfe ganz
bleiben, und denn so muß man Salz, gestoßene
Negerlein, Pfeffer, Muskatblumen, in Striemeln
geschnittene Citronschalen, gehackte Petersillie, und,
wer es vermag, ein wenig Thymian, einige hart
gekochte Eyer, ein wenig durchgekocht, in Strie-
meln geschnittene Mandeln und rein gemachte Pi-
stacien, alles in Bereitschaft haben, und sogleich
warm auf die inwendige Seite der Köpfe dick über-
streuen, und die Köpfe wieder zusammen fügen, daß
das eine spitze Ende gegen das andere dicke Ende
zu liegen kommt, mit einem Bindfaden übers
Kreuz wohl umwinden, in ein Tuch geschlagen, und
unter eine Presse setzen, daß es darunter kalt werde,
hernach in einer Lake verwahren; wenn man da-
von gebrauchet, so schneidet man es in Scheiben,
und giebt Weineßig, Pfeffer und gehackte Peter-
fillie darüber oder darbey, wie einer will.

Regula

Regula 291.

Preßfüße von Schweinsköpfen, so man gleich
gebrauchet.

Dazu kann man nur einen halben mittelmäßigen Schweinskopf nehmen, solchen auswässern und folgendermaßen kochen: Nämlich, mit so viel kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß er nur eben bedeckt ist, und denn so thut man dabey einige Kalbsknochen oder Kalbsfüße, etwas geraspeltes Hirschhorn, in einen dünnen Tuch gebunden, und wenn es wohl abgeschäumt ist, eine Bouteille Wein und eine halbe Bouteille Weinessig, Megelein, Pfeffer, Muskatblumen, alles ganz daran, auch Kräuter zusammen gebunden, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronen und ein wenig Salz, dieses läßt man denn zusammen kochen, bis der Kopf gar ist, man muß ihn aber nicht zu mürbe werden lassen; denn nimme man ihn heraus, und läßt ihn kalt werden, und denn so thut man auch alle Knochen und Kalbsfüße heraus, das Fett von der Suppe rein abgenommen, die Suppe mit ein wenig Zucker gebrochen, daß sie wie ein recht schöner und scharfer Gallert schmecket, und denn mit einigen zu Schaum geschlagenen Weißen vom Eye abgekläret, und durch eine Serviette laufen lassen, wie man bey Reg. 63. mit mehrern ersehen kann, denn so pußt man dem Kopf die Schwarte sauber ab, und schneidet ihn in feine Würfel, ist er allzu fett, so läßt man davon etwas zurück, denn so nimme man eine runde tiefe Schüssel oder zimmerne Schale,