

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 293. Pannirte oder mit Brodt belegte wilde Schweinszimmer, solches kann man sehen bey Reg. 174.

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

pusset und zu der Sose gethan, denn vollends süß gemacht, und ein wenig zusammen durchgekocht; so ist es recht und gut.

Regula 293.

Pannirte oder mit Brodt belegte wilde Schweinszimmer, solches kann man sehen bey Reg. 174.

Regula 294.

Hirsch- oder wildes Schweinefleisch mit Wacholder-Sose.

Das Fleisch wird gleichfalls in Stücken gehauen, ausgewässert und in Wasser und Salz gar gekocht, denn macht man braun Mehl mit etwas viel Zwiebeln, und giebt gute Brühe oder Fleischsuppe darauf, und läßt es damit kochen, denn zuletzt etwas fein gestoßene Wacholderbeeren, Megelein, Salz, Weinessig und Zucker daran, denn das gekochte Fleisch auch hinein gethan, und ein wenig zusammen durchgekocht, so ist es recht.

Regula 295.

Wildes Schweinefleisch mit märkischen Rüben.

Das Fleisch wird ebenfalls sauber gepusht, und in Wasser und Salz gar gekocht, und die Rüben nach Reg. 99. gemacht und über das Fleisch gegeben, ist es aber ein ganzer Zimmer oder Keule, so werden die Rüben rundherum oder an beyden Seiten beygelegt.

Regula 296.

Wilden Schweinskopf einzurichten.

Der Kopf wird von dem Schwein so rauch abgeschnitten, und denn die langen Haare erstlich über einem starken Feuer ganz kurz abgebrannt, so  
viel