

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 297. Ragout von Hirsch Ohren, Zungen und Mäulern.

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

viel man abkriegen kann, hernach mit glüenden Feuerschaufeln und glüenden Zangen völlig rein abgebrannt, bis er ganz rein ist; je schwärzer er wird, je besser es ist, denn solches ist sein bester Zierrath, man kann ihn daher, wie bey Reg. 288. angemerket ist, schwarz machen, denn so muß man ihm die Zunge ausschneiden, und um das Unter- und Obermaul das Fleisch ein wenig lösen, sonst berstet es im Kochen gerne ab, und macht den Kopf unansehnlich, denn kocht man ihn in einem großen Kessel mit Wasser, etwas Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Kräutern gar, denn abgenommen, und in der Suppe ein wenig verschlagen lassen, denn heraus genommen, und völlig kalt werden lassen, hernach in einer Lake, welche nach Reg 75. mit Wasser, etwas Eßig und Salz wohl abgeschlagen ist, bis zum Gebrauch verwahret; wenn er zur Tafel soll, so wird er sauber abgepußt, ganz in eine Schüssel gesetzt, eine Citrone ins Maul, die Zunge gepußt, in die Länge durchgeschnitten, und dabey gesteckt, und sonst mit Grünigkeiten so zierlich angerichtet, als man kann und beliebt, und Weineßig mit Pfeffer dabey geben: was von dem Kopf übrig bleibet, kann man wieder in der Lake verwahren.

Regula 297.

Ragout von Hirsch Ohren, Zungen und Mäulern.

Den Hirschköpfen schneidet man erstlich die Zungen aus, auch die Ohren und Mäuler abgeschnitten und abgehauen, denn alles zusammen mit

mit Haut und Haar, den Kopf sammt den Füßen, alles in einen Kessel gethan und gar gekocht; wenn es gar ist, so läßt es sich sauber rein machen, und denn in kaltem Wasser rein abgespühlet und hingelegt, daß es kalt wird; wenn man es denn gebrauchen will, so muß man es sauber nachpußen, die Ohren in ganz dünne feine Striemeln schneiden, die Zungen in der Mitten durch, oder in dicke Scheiben, wie man will, denn auch die Mäuler, und so man daran nicht genug hat, das Beste vom Kopf, nämlich die Kinnbacken und die Augen, alles sauber gepußt und klein geschnitten, denn ein wenig braun Mehl gemacht, und klein gehackte Zwiebeln nebst dem Geschnittenen darein gethan, solches auf dem Feuer ein wenig durchpafiret, und denn recht gute Brühe darauf gegeben, und damit durchgekocht, zulezt Salz und Citronsaft daran, so ist es recht. Auch kann man es also machen: wenn man keine Brühe hat, und die Sachen mit braun Mehl einpafiret sind, so gießt man ein wenig Wasser, Wein und Weineßig daran, Corinten, Citronen, klein geschnittene Mandeln, Lorbeerblätter, Negellein, Salz und ein wenig Zucker daran, und damit durchgekocht, so ist es auch recht. Will man es weiß haben, so thut man das Geschnittene in eine Casseroll mit ein wenig fein geriebenem Brodt, einem Stückchen Butter, gute Fleischsuppe, Salz, Citronen, Muskatblumen daran, damit durchgekocht, und zulezt mit ein paar Eyerdottern ablegiret und sämig gemacht; wenn es beliebt, der kann auch einen Löffel voll Senf mit daran thun, ist auch recht gut.

Regula

Regula 298.

Braunes Wildpret mit Oliven.

Das Wildpret sey eine Keule oder sonst dicke Scheibe, wie man es hat, solches wird mit etwas dick geschnittenem Speck durchgezogen, und denn nach der 15. Regel in einer kleinen Braise gar gemacht, denn so macht man etwas braun Mehl in Baumöl, wem aber der Baumöl zuwider ist, der mache braun Mehl in Butter, denn etwas viel Zwiebeln hinein gethan, nebst einigen dünnen Scheiben Schinken und etwas Rinde oder Kruste vom groben Rockenbrodte, solches auf dem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn gute Brühe darauf gegeben, solches durchgekocht, und denn durch einen Sieb gestrichen, denn geweichte Trüffel, abgeschälte Oliven, gehackte Petersillie, Pfeffer, Salz und Muskat daran, denn auch das Wild dazu gethan, und zusammen durchpastret, zuletzt nach der 5. Regel mit einem kleinen Stückchen frischer Butter ablegiret, so ist es recht schön und gut. Eine gute Hammelkeul, oder ein gut Stück schier Rindfleisch gehet auch also an, solches muß aber vorher wohl geschlagen, und denn eine Nacht mit klein gehackten Kräutern, Pfeffer, Gewürz, gestoßenen Wacholderbeeren, Zwiebeln, und ein wenig Weinessig eingelegt und eingebeizet werden.

Regula 299.

Gebratenen Hasen mit einem kleinen Ragout.

Den Hasen sauber präpariret, fein gespickt und an einem Spieße gebraten, denn ein wenig
braun