

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 298. Braunes Wildpret mit Oliven.

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

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 Trüffeln, abgeschälte Oliven, gehackte Petersillie, Pfeffer, Salz und Muskat daran, denn auch das Wild dazu gethan, und zusammen durchpastret, zulezt 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