

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 299. Gebratenen Hasen mit einem kleinen Ragout.

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 Roggenbrodte, 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, 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

braun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, frische oder eingemachte Augurken in Scheiben geschnitten, eingeweichte und rein gemachte Morcheln und Trüffeln, alles in das braune Mehl gethan, und denn, so man keine andere Brühe hat, von dem Hasen nach Regula 19. ein wenig Bratenbrühe gemacht, solches durch einen Sieb daran gegossen, und damit durchgekocht, zuletzt Salz und mit ganz wenig Weinessig nur eben gebrochen, denn angerichtet, und die Sose darunter gegeben, so ist es recht.

Regula 300.

Gebratenen Hasen mit sauren Kohl, Austern und Morcheln.

Den Hasen eben so gespickt und gebraten, als vorher, denn einen guten sauren Kohl gemacht nach Regula 82. und zuletzt Austern, Morcheln und etwas süßen Rohm daran, damit noch ein wenig durchgekocht, so ist es recht; man kann den Kohl in die Schüssel geben, und den Hasen darauf legen, oder man kann den gebratenen Hasen ein paar mal durchhauen, und mit dem Kohl ein wenig durchkochen lassen, und also zur Tafel geben.

Regula 301.

Hasen mit Oliven, Morcheln und Trüffeln.

Wenn man den Hasen sauber beschnitten hat, so muß man ihn in einige große Stücken hauen, denn spicken und eben so machen, als das braune Wildpret bey Regula 298.

¶

Regula