

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 300. Gebratenen Hasen mit sauren Kohl, Austern und Morcheln.

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

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