

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 301. Hasen mit Oliven, Morcheln und Trüffeln.

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

Regula 302.

Hasen = Kuchen.

Man schneidet das schiere Fleisch von einem Hasen und alle Haut und Sehnen sauber ab, und denn das Hasenfleisch mit etwas geräuchertem Schinken fein gehackt, denn etwas gerieben Brodt, 4 Eyer, Salz, gestoßene Negelein und Muskat Blumen, klein geschnittene Citronschalen, ein Stück nach Reg. 3. abgeriebener Butter, dieses alles zu einer wohl schmeckenden Farce ganz fein gehackt, und denn so schneidet man schier frisch geräuchert Speck in ganz feine Würfel, nach Proportion als einem dünket, daß es genug ist, und menget solches unter die Farce, denn macht man kleine runde platte Balken daraus als eine Hand groß, und solche mit einer kleinen Bräse nach Reg. 15. in eine Tortenpfanne gesetzt und gar gemacht; wenn man anrichtet, so macht man eine Sauce. Hachee, nach der 38. Regel darüber, so ist es recht schön. Hat man von den Balken übrig, so kann man solche aufheben, und nach Belieben aufschneiden, oder damit garniren, wie man will, es siehet bunt aus, wie eine Mettwurst.

Regula 303.

Eine Gans a la Daube wird gemacht nach der 205ten Regel.

Regula 304.

Eine gebratene Gans mit saurem Kohl.

Man macht vorher einen recht guten sauren Kohl nach der 82. Regel ganz fertig, wie er seyn soll,