

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 304. Eine gebratene Gans mit saurem Kohl.

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

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 klein 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,

soß, und denn die Gans nach der 1. Regel zum Braten sauber präpariret, denn mit saurem Kohl gefüllt und an einem Spieß gar gebraten, gegen dem, daß man anrichtet, macht man den übrigen Kohl wieder heiß, und legt ihn denn um die Gans herum; so ist es ein schön Gericht.

Regula 305.

Eine Gans mit Blumenkohl.

Wenn man eine Gans nach der 1. Regel sauber präpariret und eingebogen hat, so muß man sie mit einem Bindfaden umwickeln, daß sie im Kochen eine zierliche Form behält, und auch nicht von einander fällt, denn so kocht man sie gar mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Kräutern, und denn so macht man einen guten Blumenkohl nach der 84. Regel. und legt solchen bey'm Anrichten um die Gans herum, so ist es recht.

Regula 306.

Eine Gans mit märkischen Rüben.

Man kann die Gans eben so wie vorher präpariren und abkochen, und denn die märkischen Rüben nach der 99. Regel braun oder weiß machen, wie man will, und solche bey'm Anrichten über die Gans geben, so ist es recht; oder man kann die Gans auch an einem Spieß gar braten, und hernach mit den Rüben ein wenig durchkochen, ist auch recht schön.

Regula 307.

Eine Gans mit weißen oder Savoyenkohl wird eben so gemacht als bey Reg. 252 und 253.