

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 306. Eine Gans mit märkischen Rüben.

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

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.