

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 307. Eine Gans mit weißen oder Savoyenkohl wird eben so gemacht als bey Reg. 252 und 253.

**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.

## Regula 308.

Ragout von einer Gans mit Borstorffer  
Äpfeln.

Die Gans hauet man in Stücken, denn ein wenig ausgewässert, und in einer kurzen Suppe, nämlich mit ein wenig Wasser, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kräutern und Gewürz gar gekocht, denn ein wenig braun Mehl gemacht, und das gekochte Gänsefleisch dazu gethan, nebst in Würfeln geschnittenen Borstorfer-Äpfeln, Corinten, ein wenig Zucker, und, so man will, in feine Striemeln geschnittenen Mandeln, und denn die kurze Suppe durch einen Sieb darauf gegeben, das Fett muß man aber erstlich abnehmen, denn solches zusammen durchkochen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, und so es nöthig thut, ein wenig gesalzen, so ist es recht und gut.

## Regula 309.

## Gänsefleisch schwarz.

Das Gänsefleisch wird gleichfalls in Stücken gehauen, ein wenig ausgewässert und blanchiret, denn mit ganz wenig braunem Mehl zum Feuer gebracht, und halb Wasser und halb Wein, nebst Salz und Gewürz, nämlich ein wenig Megelein und Muskatblumen daran, und damit gar gekocht, zuletzt mit ein wenig Gänseblut legiret und sämig gemacht, so ist es recht.

## Regula 310.

## Eine Gans mit Äpfeln.

Die Gans muß man nach Reg. 1. ganz weiß und sauber zum Braten präpariren, und  
denn