

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 308.Ragout von einer Gans mit Borstorffer Aepfeln.

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

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