

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 310. Eine Gans mit 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

denn an einem Spieß gar braten, mit doppelter Papier bewinden, daß sie ganz weiß bleibt, den macht man durchgestrichene Aepfel dazu, wie zu den Ochsenzungen, nach Reg. 192. denn schneidet man ein gutes Theil abgeschälte Aepfel halb durch, die Kernhäuser heraus, denn einen Bogen Papier mit Butter bestrichen und in eine Tortenpfanne gelegt, die Aepfel darauf gesetzt, mit ein wenig Butter belegt, etwas Zucker übergerieben, und unten und oben mit Feuer gar gebacken; wenn alles fertig ist, so thut man die durchgestrichenen Aepfel in die Schüssel, und legt die weiß abgebratene Gans darauf, und mit den halben Aepfeln garniret, so ist es recht und gut.

Regula 311.

Eine Gans mit durchgestrichenen Erbsen.

Man kann eine sauber rein gemachte Gans eine Nacht oder 2 mit ein wenig Salz besprengen, oder wo sich solches nicht passen will, so kann man sie ein wenig scharf mit Salz und Kräutern abkochen, denn durchgestrichene Erbsen gemacht nach Reg. 151. und solche ein wenig dicker gelassen, als zur Suppe, und wenn man anrichtet, so kann man die Erbsen überher geben, auch gebratenen Speck und Corinten darüberher gießen, ist recht gut.

Regula 312.

Eine Gans mit Linsen.

Mit der Gans macht man es eben so als vorher, und die Linsen muß man sauber verlesen, wohl

