

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 311. Eine Gans mit durchgestrichenen Erbsen.

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

denn an einem Spieß gar braten, mit doppelt 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