

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 319. Enten mit Anschowis- oder Sardellen-Sose.

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

aber die Enten mit einem Bindfaden umwinden, daß sie im Kochen fein zierlich bleiben.

## Regula 317.

Enten mit einem braunen Ueberguß.

Die Enten kann man nach der 205. Regel a la Daube abkochen, oder an einem Spieße gar braten, oder nach der 15. Regel in einer kleinen Braise gar machen, und den Ueberguß nach der 18. Regel verfertigen und über die Enten geben.

## Regula 318.

Enten mit märkischen Rüben.

Die Enten kann man gleichfalls nach vorhergehender Regel gar machen, wie man will, und denn die Rüben nach der 99. Regel verfertigen, und unter oder über die Enten geben, wie man will. Wilde Enten auch also.

## Regula 319.

Enten mit Anschowis- oder Sardellen- Sose.

Die Enten kann man an einem Spieße gar braten, oder nach der 15. Regel in einer Braise gar machen, und denn eine Sardellensose nach der 29. Regel gemacht, und darüber gegeben so ist es recht.

## Regula 320.

Enten mit Blumenkohl.

Dieses wird eben so gemacht, als wie die Gans bey der 305. Regel.

## Regula 321.

Enten mit Cappern und Corinten.

Wann die Enten sauber rein gemacht und eingebogen