

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 321. Enten mit Cappern und Corinten.

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

bogen sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll oder breite Pfanne, und läßt sie gelbbraun werden, denn die Enten roh darein, und auf der Brust braun geschmohret, denn ein wenig kochend Wasser daran, Zwiebeln mit Megelein besteckt, Salz, Lorbeerblätter, ein klein Bouquet feiner Kräuter, und damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar gekocht, zuletzt ein wenig braun Mehl daran, ein paar Löffel voll Cappern, rein gewaschene Corinten, Citronen, und mit Weinessig und Zucker gebrochen, so ist es recht. Ist beim Anrichten zu viel Fett daran, so muß man solches abnehmen.

Regula 322.

Wilde oder zahme Enten mit einer Kirschen-
Sose.

Die Enten kann man braten, oder nach Reg. 15. in einer Braise gar machen, und denn eine Kirschen-Sose gemacht nach Reg. 292. und solche darüber gegeben, so ist es recht und gut.

Regula 323.

Wilde oder zahme Enten, Kalekuten, Kapauen, Schnepfen oder Rebhüner mit
einer Orangen-Sose.

Was man von diesen Sachen also machen will, das muß man erstlich nach Reg. 1. sauber präpariren, denn an einem Spieße gar braten, und denn so muß man ein wenig gute Schinken-Coullige machen nach Reg. 40. und wann solche durchstrichen, und das Gebratene gar ist, so thut man es zusammen, einige Citronscheiben und ein