

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 322. Wilde oder zahme Enten mit einer Kirschen-Sose.

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

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 beym 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