

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 323. Wilde oder zahme Enten, Kalekuten, Kapaunen, Schnepfen oder Rebhüner mit einer Orangen-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 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

wenig viel Orangen-Saft angebrücket, und denn nur eben damit durchgekocht, so ist es recht.

Regula 324.

Ragout von wilden oder zahmen Enten auf eine Schüssel.

Die Enten muß man recht saftig und schön an einem Spieße braten, denn in eine Schüssel legen, welche ein wenig tief ist, und denn die Enten auf selbiger Schüssel klein geschnitten, daß alle Brühe und Saft in der Schüssel bleibet, denn noch mehr andere Brühe, und, so man nichts anders hat, so kann man von der Ente nach Reg. 19. ein wenig Bratenbrühe vorher machen, und solche mit dazu thun, denn auch ein Stückchen Butter, fein gerieben Brodt, Citron, Morcheln, Champion, Artischockenstüble, und, so man will, auch ein wenig Gewürz, denn zugedeckt, und auf einem Feuerfasse vollends fertig gemacht.

Regula 325.

Wilde oder zahme Enten mit einer braunen Brühe nach einem hohen Gout.

Die Enten kann man an einem Spieße, oder nach Reg. 15. in einer Braise gar machen, denn nimmt man einige Sardellen, Trüffeln und Morcheln, solche mit einer Zwiebel klein gehackt, vorher ein wenig gute kräftige wohlschmeckende Coullige gemacht nach Reg. 14. und wann solche durchgestrichen, das Gehackte auch dazu gethan, auch, wer es kennet und hat, einige Acia-Scheiben mit daran, solches ein wenig zusammen durchgekocht, und zuletzt mit einem Stückchen Butter und Citron-saft