

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 328. Kalekuten, Kapaunen oder andere junge Hünen a la Dauphine mit Parmesan-Käse farciret.

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

tet, und den Ueberguß überher gegeben, so ist es ein recht schön Gericht.

## Regula 328.

Kalefuten, Kapaunen oder andere junge Hühner a la Dauphine mit Parmesan-Käse farciret.

Die Kalefuten oder Hühner erstlich an einem Spieß gar gebraten, und denn wieder kalt werden lassen, denn die Brüste heraus geschnitten, die Haut abgemacht, das Fleisch von dem Brustknochen ab- und in Würfeln geschnitten, denn klein gehackt, und hernach in einen großen Mörsel gethan, mit ein paar nach Reg. 4. in Milch geweichten Semmeln, ein paar Hände voll geriebenen Parmesankäse, oder in Mangel dessen andern guten Käse, ein wenig Speck, gehackt oder in feine Würfeln geschnitten und ein wenig ausbraten lassen, und denn mit Fett und all dazu, auch ein wenig nach Reg. 3. abgeriebener Butter, einige Eyer nach Gutdünken, geriebenen Muskat und ein wenig Salz, dieß alles zu einem feinen Teig wohl durch einander gestoßen; hat man keinen großen Mörsel, so muß man es so fein hacken, denn solches auf das Huhn machen, daß es seine vorige Form wieder bekommt, denn mit einem warmen Messer fein glatt gemacht und bunt übergefärbet, und denn in einer Tortenpfanne gebacken. Man kann eine Sose darunter machen, welche man will, insonderheit auch eine Auster-Sose nach Reg. 30. und wie man ferner allda die schönsten Sosen nach der Reihe findet.

Regula

Regula 329.

Kalefuten, Kapaunen, Hünner oder Enten mit Krebsen, und farciret mit einer Farce, worunter Parmesan-Käse, Speck und hart gekochte Eyer gehackt werden.

Was man von obigen Sachen nach dieser Regel präpariren will, solches muß man erstlich nach Reg. 56. wohl einrichten und die Knochen heraus lösen, denn etwas schier Kalbfleisch und halb so viel schier geräuchertes Speck ganz fein zusammen gehackt, denn nach Proportion etwas nach Reg. 4. in Milch geweichtes Weißbrodt, etwas geriebenen Parmesan- oder guten andern Käse, 3 bis 4 hart gekochte Eyer, solche mit weißem und gelben alleine klein gehackt, und nebst noch ein paar rohen Ethern dazu gethan, denn auch geriebenen Muskat, ganz fein gehackte Petersillie und Citronschalen und ein wenig Salz, alles zu einer feinen wohlschmeckenden Farce gehackt und wieder in die Hünner gemacht, und beym Rücken zierlich zusammen genehet und zurecht gedrückt, daß es seine vorige Form und Geschick wieder bekommt, denn in kochendem Wasser steif gemacht, und wenn es abgekühlt ist, die Brust sauber gespickt und in gelbbrauner Butter Farbe gegeben, denn ein wenig kochend Wasser darauf und damit verdeckt ganz langsam gar gekocht, oder man kann es nach Reg. 15. in einer Bratse gar machen, und denn nach Reg. 12. ein wenig Krebs-Coullige gemacht, und wenn solche fertig und durchgestrichen ist, so thut man die  
Krebs.