

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 331. Junge Hüner mit Zellery.

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

Krebschwänze, nebst etwas Morcheln, Champion und was man von dergleichen feinen Sachen haben kann, dazu, solches ein wenig zusammen durchgefocht und darüber gegeben; so ist es ein recht schön Gericht.

## Regula 330.

Kalefuten, Kapaunen oder andere Hüner mit einem Ragout von kleinen Schinken, Ochsenzungen, Mäulern, Mussérons und Farce.

Die Kalefuten oder Hüner kann man ordinair an einem Spieß sauber und weiß gar braten und daher mit Speck und Papier wohl bewinden, oder man kann es auch nach Reg. 15. in einer Braise gar machen, beydes ist gut, denn schneidet man etwas gefochten Schinken in feine Würfel, und auch geräucherte oder frische Ochsenzungen oder vom Ochsenmaul, was man hat, alles in Würfeln geschnitten und denn nach der 53. Regel ein fein Ragout davon gemacht, denn so macht man auch ein wenig delicate Farce nach der 7. Regel, und davon runde dicke länglichte Stücken fest zusammen gerollt und allein gar gefocht; wenn man anrichtet, so schneidet man die Farce in Scheiben, und legt sie rundherum in die Schüssel, das Huhn in die Mitte und das Ragout rundherum über die Farce gegeben; so ist es recht und gut.

## Regula 331.

Junge Hüner mit Zellery.

Wann die jungen Hüner vorher, nach der 1. Regel,

gel,

gel, weiß und sauber präpariret und eingebogen sind, so thut man sie in eine Casseroll nebst einem Stückchen Butter, und läßt sie auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe ein wenig schwitzen, denn ein gutes Theil in 4 Stücken oder in dicke Scheiben geschnittenen blanchirten Zellery daran gethan, nebst ein wenig kochendem Wasser, als ohngefähr zur Sose nöthig seyn mag, und damit verdeckt ein wenig gekocht; wenn es bald gar ist, so macht man ein wenig braun Mehl daran, nebst Muskatblumen, und so es nöthig thut, gesalzen, denn zu einer kurzen Sose eingekocht, so ist es recht und gut.

Regula 332.

Junge Hühner mit Erbsen und Laktukens-  
Stengeln.

Wenn die jungen Hühner schon groß und halb gewachsen sind, so schneidet man sie in der Mitten durch, sind sie aber noch klein, so läßt man sie ganz, nach Reg. 1. zierlich präpariret und eingebogen, und denn nebst einem Stückchen Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gethan, und verdeckt auf langsamen Feuer etwas abgeschwitzet, und so die Brühe zu kurz darauf wird, so gießet man ein wenig kochend Wasser daran, und auch ein wenig Salz dabey, und läßt es denn gar kochen; denn ausgemachte junge Erbsen und das Würbe von den Laktukensstengeln in Würfeln geschnitten und mit einem Stückchen Butter und einem Bunde Petersillie in einer kurzen Suppe gar geschwitzet; wenn denn alles gar  
ist