

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 332. Junge Hühner mit Erbsen und Laktuken-Stengeln.

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

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.

ist, so thut man ein Stück ausgewaschener Butter in eine Casseroll mit ein wenig Mehl und ein paar Eyerdottern, solches erstlich zusammen durchgeknetet, und denn von der Hünere- und Erbsensuppe durch einen Sieb darauf gegeben, und als eine Sose abgerühret, denn auch die Erbsen und Laftukenstengel dazu gethan, und mit voriger Suppe temperiret, daß es nicht zu dick und auch nicht zu dünn ist, denn kann man es auf heißer Asche ein wenig stehen lassen, daß es durchziehet; und wenn man denn anrichtet, wird es über die Hünere oder Rüklein gegeben, so ist es recht.

## Regula 333.

## Junge Hünere oder Rüklein mit Stachelbeeren.

Die jungen Hünere oder Rüklein muß man vorher zierlich nach Regula 1. zum Braten präpariren, und denn an einem Spieße weiß und schön gar braten, die Stachelbeeren kann man machen nach Regula 101. auf welche Art man will, denn die Rüklein anrichten, und die Stachelbeeren rund herum und zwischen eingeben.

## Regula 334.

## Geschmohrte Rüklein mit Stachelbeeren.

Wenn die Rüklein nach Reg. 1. sauber rein gemacht und eingebogen sind, so nimmt man rein gemachte Petersillie und etwas Butter, solches zusammen durchgeknetet, und in ein jedes Rüklein davon etwas eingestopft, denn thut man etwas Butter in eine Casseroll, und läßt sie recht heiß und gelbbraun werden, denn die Rüklein hinein