

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 336. Junge Hünen oder Küchlein auf eine andere Art nach einem hohen Gout.

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

hinein gethan, zugedeckt und geschmohrt, wenn denn die eine Seite gar ist, so muß man sie umkehren und also vollends gar werden lassen; die Stachelbeeren kann man nach der 101. Regel verfertigen, solche in die Schüssel geben und die Röchlein darauf legen; so ist es recht.

Regula 335.

Junge Hünner oder Röchlein mit einem feinen Ragout.

Die Röchlein oder junge Hünner muß man sauber und weiß an einem Spieß braten, und daher mit Scheiben Speck und Papier wohl bewinden, denn nach der 53. Reg. ein feines Ragout von einigen feinen Sachen machen, welche man haben kann, und wenn solches fertig ist, die abgebratenen Röchlein dazu gethan und ein wenig zusammen durchschwizen lassen; so ist es sehr gut.

Regula 336.

Junge Hünner oder Röchlein auf eine andere Art nach einem hohen Gout.

Ob es Kapaunen oder junge Hünner, oder Röchlein sind, solches ist alles gleich viel, und dieses, was man denn hat, wird ebenfalls an einem Spieß weiß und schön gebraten, hat man keine Brühe, so mache man ein wenig von dem Braten, nach der 19. Regel, denn so thue man ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, nebst ein wenig Mehl, Scharlotten und ein paar Anschowis klein gehackt, und dabey gethan, wie auch Lorbeerblätter, solches zusammen durchgeknetet, denn ein paar Schei-
D
ben

ben Schinken ein wenig ausgewässert, in Butter gebraten, und in Würfeln geschnitten, denn auch Citronscheiben in Würfel geschnitten, und alles daran, hernach die Brühe durch einen Sieb darauf, und damit abgerührt, die Kapaunen oder Hünen angerichtet, die Brühe darüber, und denn mit in feine Würfel geschnittener und in Butter gebratener Semmel überher bestreuet: so wird es recht gut seyn.

Regula 337.

Kapaun mit gerösteten Semmel-Scheiben
in einem zinnernen Topf.

Man kann dazu einen Kapaun oder junge erwachsene Hünen nehmen, dieselben weiß und sauber präpariren, und denn in ein wenig Wasser und Salz gar kochen, es muß aber nicht mehr Salz und Wasser daran, als darauf bleiben muß, und wenn er bald gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran, denn so thut man geröstete Semmelscheiben in einen zinnernen Topf, und streuet fleingehackte Kräuter, als Petersillie, Thymian, Basilicum und Citronschalen darüber, den Kapaun darauf gelegt, und die Brühe oder Suppe überher, die Brühe aber muß nicht allzu kurz darauf gemacht werden, weil das Brodt etwas viel an sich zieht; denn läßt man es einmal zusammen aufkochen, und giebt es mit dem Topf zur Tafel.

Regula 338.

Kapaunen oder junge erwachsene Hünen mit
Zellery nach einem hohen Gout.

Die Kapaunen oder jungen Hünen werden zierlich