

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 339. Kapaunen oder junge erwachsene Hünen, oder Kuchlein mit Petersillien-Wurzeln und Rosinen.

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

lich präpariret und an einem Spieß gebraten, denn ein gutes Theil Zellery = Wurzel in etwas dicke Scheiben oder Stücke geschnitten, und allein mit ein wenig Wasser und einem Stückchen Butter gar gekocht, denn ein paar kleine Scheiben Schinken, das Abfall von Hünern oder Kapaunen, als Flügel, Magen und Leber, etwas vom besten Zellery = Kraut, so abgepußt worden, zwey hart gekochte Eyer, das alles klein gehackt und gestoßen, denn etwas braun Mehl gemacht, und alles dahinein, auch ein paar geröstete Semmelscheiben, alles über dem Feuer wohl durch einander gerührt, und denn die Suppe von dem allein gekochten Zellery darauf, auch kann man nach Reg. 19. ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu nehmen, denn solches wohl durchgekocht, und hernach durch einen Sieb gestrichen, so wird man eine vortrefliche Coullige oder Kraftsuppe bekommen; wenn die Hünen oder Kapaunen gar sind, so thut man sie in die durchgestrichene Brühe, und den abgekochten Zellery auch, und läßt es denn auf gelindem Feuer verdeckt ein wenig durchschwizen, so wird es sehr delicat und schön seyn.

Regula 339.

Kapaunen oder junge erwachsene Hünen,  
oder Röchlein mit Petersillien = Wurzeln  
und Rosinen.

Sind es junge Röchlein, so kann man sie, wenn sie vorher sauber rein gemacht und eingebo-  
gen sind, mit einem guten Stücke Butter in eine

Casseroll oder breite steinerne Pfanne legen, und zugleich ein gut Theil geschnittener Peterfyllienwurzeln, die man vorher in Wasser einmal aufkochen muß, mit dabey thun, und lassen es denn verdeckt in seiner eigenen Brühe etwas schwißen, hernach kann man, wo es nöthig thut, ein wenig kochend Wasser dazu gießen und vollends damit gar kochen, und denn zuletzt ein wenig weiß gebrannt Mehl und auch eine gute Portion Rosinen, welche man auch vorher etwas alleine kochen muß, daran gethan, auch Salz und Muskatblumen und damit durchgekocht; so ist es recht. Sind es aber völlig erwachsene Hühner, so muß man sie vorher halb gar kochen, und denn, wie oben stehet, vollends fertig machen.

## Regula 340.

Kapaunen oder junge erwachsene Hühner mit einer Anschowis - Sose.

Die Kapaunen oder junge Hühner werden weiß und sauber an einem Spieß gebraten, mit Speck und Papier wohl bewunden, wenn sie gar sind und man anrichten will, so macht man eine Anschowisose dazu, nach Reg. 29. und giebt sie entweder über den Kapaun oder darunter, wie man will, es ist beydes recht gut.

## Regula 341.

Kapaunen, oder erwachsene Hühner, oder Enten mit Oliven. Item: So man kalte gebratene Rebhühner, oder Tauben, oder sonst was hat, kann alles also präpariret werden.

Die Kapaunen oder Enten werden gleichfalls  
an