

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 341. Kapaunen, oder erwachsene Hünen, oder Enten mit Oliven.

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

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

an einem Spieß gar gebraten, die Leber hackt man klein mit einer Zwiebel und einigen abgeschälten Oliven, denn so macht man etwas braun Mehl und das Gehackte dahinein, nebst einem Stücke Speck mit Nagelein besteckt und einer Semmelrinde, denn etwas Fleischsuppe oder Brühe darauf, damit durchgekocht, daß man eine sämige Sose bekommt, und denn durchgestrichen, die übrigen Oliven muß man vorher von den Steinen abschälen, jedoch, daß alles zusammen bleibt, und eine Stunde in Wasser legen, und denn, nebst dem gebratenen Kapaun oder Enten, in die durchstrichene Coullige thun, solches denn ein wenig zusammen durchgeschwitzt, so ist es recht gut. Die Mägen kann man allein gar kochen, in Würfel schneiden und dazu thun.

Regula 342.

Geschmohrten Kapaun oder erwachsene Hühner mit einer Anschowis-Sose.

Wann der Kapaun oder junge erwachsene Hühner nach Reg. 1. sauber präpariret und eingebogen sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll oder steinerne Pfanne und läßt es ein wenig gelbbraun werden, denn thut man den Kapaun oder die Hühner dahinein, denn zugedeckt und langsam gar schmohren lassen, denn hackt man einige Anschowis, und wer solche nicht hat, ein Stück von einem guten Heering mit einer Zwiebel klein, und wenn der Kapaun gar ist, so nimmt man ihn so lange heraus und thut die gehackten Anschowis in die Butter, nebst ein wenig Mehl, solches durch-