

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 342. Geschmohrten Kapaun oder erwachsene Hüner mit einer Anschowis-Sose.

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

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-

gerührt, denn ein wenig Wasser und Eßig darauf gegeben, solches durchgekocht und denn durchgestrichen, den Kapaun wieder dazu gethan und mit einander einmal durchgekocht; so ist es recht und gut.

## Regula 343.

## Junge Hühner mit Krebsen en Ragout.

Wann die jungen Hühner sauber rein gemacht und eingebogen sind, so setzt man sie zum Feuer mit ein wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und einem Bouquet von feinen Kräutern und damit gar gekocht, die Krebse werden ordinair abgekocht und die Schwänze und Köpfe ausgebrochen, die Hühnerleber hackt man klein mit etwas Speck, geriebenem und etwas gewechtem Weißbrodte, ein paar Eiern, Salz, fein gehackter Petersillie, fleingehackten Citronschalen und ganz wenig Gewürz, solches zu einer feinen Farce gehackt, die Krebsköpfe damit gefüllt und zuletzt bey den Röchlein ein wenig mit kochen lassen, das Fleisch aus den Krebscheeren muß man heraus machen und mit in die Farce hacken, die reine Krebschale stößt man klein, und denn so macht man ein wenig braun Mehl und thut die gestoßene Krebschale dahinein mit einer ganzen Zwiebel und etwas ganzer Petersillie, solches wohl durch einander gerührt und denn von der jungen Hühnersuppe darauf gegeben, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, denn so thut man die Röchlein, nebst den Krebsköpfen und Schwänzen, alles dazu hinein und läßt es ein ganz wenig