

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 345. Kuchlein oder junge Tauben mit Spargel.

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

wenig zusammen durchkochen, oder nur auf heißer Asche verdeckt ein wenig durchschwizen, so ist es recht.

Regula 344.

Küchlein mit jungen Erbsen.

Wird eben so gemacht, als bey der 332. Regel, nur daß keine Laktukensengel darunter kommen.

Regula 345.

Küchlein oder junge Tauben mit Spargel.

Von den Spargeln wird das Mürbe abgebroschen, klein geschnitten und denn gleichfalls nach der 332. Regel fertig gemacht. Item: Mit gelben Wurzeln auch also, die Wurzeln in Würfel oder feine länglichte Striemeln geschnitten und denn auch also gemacht.

Regula 346.

Küchlein in zinnernen Töpfen mit Rosinen.

Die Küchlein muß man nach der 1. und 2. Regel sauber präpariren, denn mit klein geschnittenen Zellery- und Petersillien- Wurzeln, nebst einem Stückchen Butter und ein wenig Salz zum Feuer bringen und zusammen gar kochen lassen, und die Rosinen alleine gar gekocht; wenn die Hünner gar sind, so nimmt man sie heraus und legt sie ordentlich in einen zinnernen Pasteten- Topf, an die Brühe macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, und die durchstrichene Brühe, nebst den gekochten Rosinen zu den Küchlein gethan, auch ein wenig Muskat Blumen, denn in dem Topf noch ein wenig zusammen durchgekocht,