

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 346. Küchlein in zinnernen Töpfen mit Rosinen.

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 Muskatblumen, denn in dem Topf noch ein wenig zusammen durchgekocht,

auch ein wenig Zucker daran, den Topf in eine Schüssel gesetzt, und also verdeckt zur Tafel gegeben. Große Hühner und Kapaunen kann man auch also machen.

Regula 347.

Kapaun a la Jambon, oder Kapaun mit Schinken.

Wann der Kapaun rein gemacht wird, so muß man wohl zusehen, daß man ihn auf der Brust nicht entzwey reißt, und wenn er denn sauber präparirt ist, so macht man oben auf der Brust auf beyden Seiten die Haut mit den Fingern von dem Brustfleisch los, und denn an jede Seite eine gute Scheibe Schinken, welche man ein paar Stunden vorher in Milch einweichen muß, zwischen Haut und Fleisch hinein gesteckt, und denn beym Halse die Haut wieder fest gemacht, den Kapaun zierlich aufgespießet und an einem Spieß gar gebraten, denn so muß man noch einige Scheiben Schinken in Milch einweichen und denn selbige in gelbbrauner Butter ein wenig durchbraten oder durchschwizen lassen, denn solche herausgenommen, die Kapaun = Leber und Magen mit etwas Zwiebeln und etwas Abfall oder Abschnittels von Schinken klein gehackt, denn in die heiße Schinken = Butter etwas Mehl gethan, über dem Feuer braun gerührt, und das Gehackte dazu gethan, durchgerührt und gute Brühe darauf, hat man nichts anders, so kann man nach Reg. 19. ein wenig Bratenbrühe machen, und solche darauf geben, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen,