

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 347. Kapaun a la Jambon, oder Kapaun mit Schinken.

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

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,

strichen; wenn denn alles so weit fertig gemacht ist, so thut man den gebratenen Kapaun, nebst den abgeschwitzten Schinkenscheiben in die durchgestrichene Coullige oder Kraftbrühe, läßt solches auf gelindem Feuer ein wenig durchpaziren oder durchschwizen, so ist es recht und sehr gut. Ist es in der Zeit, und man will einige Castannien mit dabey thun, so steht solches in eines jeden Belieben.

Regula 348.

Junge Hünner oder Tauben a la Tartarre.

Die jungen Hünner oder Tauben werden, nachdem selbige sauber rein gemacht und eingebogen sind, in der Mitten durchgeschnitten, und denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt, mit einigen großen Schelben Speck, Butter, Zwiebeln und Petersillie, und damit verdeckt durchgeschwitzt, denn ein wenig Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig damit gekocht, und denn darin stehen lassen, daß es abkühlt, denn in das klare Fett umgekehrt, und mit geriebenem Brodte, gehackter Petersillie und Pfeffer bestreuet, und auf einem Rost vollends gar gebraten, denn so macht man eine Sose von gehackten Zwiebeln, Petersillie, Sardellen oder einem Stückchen Heering, Cappern, alles klein gehackt, Pfeffer, Salz und Baumöle, nebst einem Stückchen Butter, als eine Castannie groß, in Mehl umgekehrt, dieses zu einer Sose abgerührt, und in einer Salsire oder Rümchen in die Mitte gesetzt.

Regula 349.

Junge Hünner mit Sardellensose.

Man muß beym Reinmachen wohl zusehen, daß