

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 348. Junge Hüner oder Tauben a la Tartarre.

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

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