

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 349. Junge Hühner mit Sardellensose.

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

die Hünen nicht gerissen werden, denn ausgenom-
men und die Haut auf der Brust sauber losge-
macht, denn nimmt man die Hünenleber, Morcheln,
Champion, ein wenig Speck, ein wenig geweichtes
Weißbrodt, ein paar Eyer, Salz und Gewürz, sol-
ches ganz fein zusammen gehackt und zwischen Haut
und Fleisch hinein gefüllt, denn zierlich aufgespießt
und an einem Spieß weiß und schön gar gebraten,
oder nach Reg. 15. in einer kleinen Braise gar ge-
macht, und denn eine Sardellensose nach Reg. 29.
verfertigt und darüber gegeben. Hart gekochte
Eyerdotter klein gehackt und übergestreuet.

Regula 350.

Junge Hünen oder Kapaunen mit einer
Englischen Sose.

Die Kapaunen oder jungen Hünen werden sau-
ber und weiß an einem Spieß gebraten, und denn
eine englische Sose, nach Reg. 41. verfertigt und
darüber gegeben, auch mit gröblich gehackten Eyer-
dottern bestreuet.

Regula 351.

Junge Hünen mit Erbsen und Krebsen.

Junge ausgemachte Erbsen werden in einem
Bund fest zusammen gebundener Petersillie und
einem Stückchen Butter in ihrer eigenen Sose auf
langsamen Feuer verdeckt gar geschwizet, denn so
vielen abgekochten Krebsen, als man nach Pro-
portion dazu benöthigt ist, die Schwänze ausge-
brochen, und von der Schale nach Reg. 12. eine
feine kurze kräftige Coullige gemacht, und wann
solche