

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 350. Junge Hüner oder Kapaunen mit einer Englischen Sose.

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

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