

# **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 Hühner 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