

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 352. Hünen oder Tauben in einem zinnernen Pasteten-Topf.

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

solche fertig und durchgestrichen ist, so thut man die abgeschwitzten Erbsen und Krebschwänze dazu hinein, man muß aber nicht mehr Coullige nehmen, als darauf nöthig ist, solches denn nur eben ein wenig zusammen durchgekocht, und so es nöthig thut, gesalzen, so ist es recht. Die Kapaunen oder jungen Hünner werden mit breiten Scheiben Speck und Papier bewunden, weiß und sauber an einem Spieß gebraten und beym Anrichten oben darauf gelegt.

Regula 352.

Hünner oder Tauben in einem zinnernen Pasteten-Topf.

Die Hünner oder Tauben muß man vorher, nach Reg. 1. sauber präpariren oder einbiegen, denn so legt man unten im Topf breite Scheiben Speck, und dünne Scheiben Butter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Petersillie, Basilicum, alles klein gehackt und überher aufgestreuet, auch gestoßene Negelein und Muskatblumen, denn die Hünner oder Tauben darauf gelegt, wieder mit gehackten Kräutern, Gewürz und Salz bestreuet, auch Scheiben Speck überher gelegt, denn zugedeckt und auf gelindem Kohlfener schwichen lassen; wenn es halb gar ist, so kann man ein paar Löffel voll Wein dazu gießen, und zuletzt ein wenig weiß gebrannt Mehl, damit durchgeschüttelt, noch einmal durchgekocht, den Topf sauber abgewischt, in eine Schüssel gesetzt und also zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 353.

Kleine Hünner mit Trüffeln.

Wann die kleinen Hünner nach Reg. 1. präpariret sind, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl, thut die jungen Hünner dazu hinein, nebst einem Bouquet feiner Kräuter, Lorbeerblättern und Salz, auch geweichte Trüffeln und ein wenig kochend Wasser, und damit in einer kurzen Sose gar gekocht, so ist es recht.

Regula 354.

Kapaunen oder große junge fette Hünner mit einer Melange oder allerley Ingredientien.

Wann die Kapaunen oder Hünner vorher weiß und schön präpariret sind, so thut man sie in ein Geschirr mit einem Stückchen Butter, einem Bündchen feiner Kräuter, ein wenig kochendem Wasser, und läßt es damit verdeckt in einer kurzen Suppe gar kochen, denn so nimmt man allerhand Garten-gewächs, als märkische oder ordinaire Rüben, Petersillienwurzeln, Zellern, Blumenkohl, Artischockenstüble, auch wenn es in der Zeit ist, Spargel, junge Erbsen und Bohnen, alles und ein jedes nach seiner Art vorher rein gemacht, zierlich geschnitten und ein jedes auch allein gar gekocht, denn auch Morcheln, Pingeln, Pistacien rein gemacht und geweicht, auch trockene Champion dazu gethan, denn so macht man in einer breiten Pfanne oder Casseroll etwas braunes Mehl nach Gutedünken als dazu erforderlich ist, und denn alle rein gemachte und abgekochte Sachen dahinein gethan, von der kurzen

kräf.