

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 354. Kapaunen oder große junge fette Hünen mit einer Melange oder allerley Ingredientien.

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

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.

kräftigen Suppe, da das Huhn oder die Hühner gekocht sind, darauf gegeben, so viel zur Sose nöthig thut, ein wenig Salz, Muskat oder Muskatblumen daran, ein wenig durchgekocht, und bey Anrichten über die Hühner gegeben: so ist es recht und gut. Austern und Krebschwänze sind auch sehr gut darein, und mit dem Gartengewächs muß man sich nach der Jahrszeit richten.

Regula 355.

Hühner en Ragout mit Morcheln und Pistacien.

Man nehme ein Huhn oder mehr, nachdem man benöthigt ist, solches nach Regula 1. präpariret, und denn in gelbbrauner Butter auf der Brust ein wenig braun geschmohret, denn kochend Wasser darauf, als nur ohngefähr darauf nöthig seyn mag, denn auch eine Zwiebel mit Negelein besteckt, Lorbeerblätter und ein Bouquet feiner Kräuter, und denn damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar gekocht; wenn es denn gar ist, so thut man eine gute Portion rein gemachter Morcheln und Pistacien nebst ein wenig braunen Mehl daran, und damit vollends gar und kurz eingekocht, ein wenig gesalzen, so es nöthig thut; so ist es recht. Item: Von Rüchlein, von Tauben, von Enten, von Kalbs- oder Lammfleisch, alles nach Belieben auch also.

Regula 356.

Junge Tauben mit Rosinen.

Die Tauben kann man nur in 4 Stückchen schneiden, mit ein wenig braunem Mehle zum Feuer gebracht,