

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 356. Junge Tauben mit Rosinen.

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

kräftigen Suppe, da das Huhn oder die Hünen gekocht sind, darauf gegeben, so viel zur Sose nöthig thut, ein wenig Salz, Muskat oder Muskat Blumen daran, ein wenig durchgekocht, und bey Anrichten über die Hünen 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.

Hüner 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,

bracht, denn Salz, Gewürz, Zucker, Citronen, Rosinen, ein wenig Wasser und Wein, alles auf einmal daran, und damit durchgekocht; so ist es gut.

## Regula 357.

## Junge Tauben en Poupiette.

Die Tauben werden in der Mitte durchgeschnitten, und denn mit einem Stückchen Butter in ihrer eigenen Brühe halb gar geschwitzet, denn so nimmt man die Leber und Magen von den Tauben, nebst einem Stückchen geräucherten Schinken mit etwas Speck daran, Zwiebeln oder Scharlotten, gerieben Brodt, ein paar Eyer, ein wenig nach Reg. 3. abgeriebener Butter und ein wenig Gewürz, das alles zu einer feinen Farce gehackt, und einen Finger hoch davon auf die Tauben gelegt, denn Papier mit Butter bestrichen, und jedes Stück besonders eingewickelt, und auf einem Rost langsam gebraten, denn das Papier abgemacht und angerichtet, man kann eine Sose dabey machen, welche man will.

## Regula 358.

## Junge Tauben a la Carbodine.

Wann die Tauben vorher reingemacht, eingebogen und präpariret sind, so schneidet man die Brüste heraus, doch nicht ganz ab, sondern daß es vorne beym Halse noch ein wenig fest hält, denn die Brust rückwärts übergebogen, daß es wie eine Rinde aussieht, denn in brauner Butter mit gehackten Zwiebeln, Petersillie, Pfeffer und Salz wohl durchgeschwitzet, denn gerieben Brodt, Pfeffer und Salz zusammen gemengt und damit bestreut, und  
auf