

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 357. Junge Tauben en Poupiette.

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

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