

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 358. Junge Tauben a la Carbodine.

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

auf einem Rost gebraten; in die Butter, worin die Tauben abgeschwitzt sind, kann man ein wenig Citronsaft eindrücken, solche wieder heiß machen und darüber geben.

Regula 359.

Braun Compote von Tauben.

Die Tauben kann man einmal in der Mitten durchschneiden, oder auch ganz lassen, und mit Speck durchziehen, denn ein wenig hochbraun Mehl gemacht, mit kleingehackten Zwiebeln oder Scharloten, die Tauben dazu hinein, und wohl zusammen durchgeschwitzt, denn halb Wasser und halb rothen Wein daran, Citronen, Megelein, Lorbeerblätter und Salz, denn kurz eingekocht: so ist es recht.

Regula 360.

Weiß Compote von Tauben.

Dieses wird eben so als das vorige gemacht, nur daß man anstatt braun Mehl ein ganz wenig weiß gebranntes Mehl daran macht, und anstatt rothen Wein etwas weißen Wein dazu nimmt, und zuletzt mit einigen Eyerdottern und ein paar Löffel voll süßen Rohm, solches zusammen klein rührt, und damit ablegirt und sämig gemacht, so ist es auch recht.

Regula 361.

Gefüllte Tauben mit Schinken-Ragout.

Man muß den Tauben erstlich die Haut von den Brüsten mit den Fingern sauber lösen und losmachen, aber ja zusehen, daß man keine Löcher darin reißt, denn schneldet man die Brüste
unter