

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 360. Weiß Compote von Tauben.

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

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