

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 361. Gefüllte Tauben mit Schinken-Ragout.

**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

unter der Haut behende heraus, daß die Haut auf den Tauben sitzen bleibt, und denn so schneidet man das Fleisch von den Brüsten ab und macht eine gute feine Farce davon nach Reg. 56. und damit die Tauben wieder gefüllt, und denn in eine kleine breite Pfanne gesetzt, mit einem Stückchen Butter, einem Stücke Schinken in dünne Scheiben geschnitten, und solches zusammen verdeckt auf langsamen Feuer in seiner eigenen Brühe durchgeschwitzt, zuletzt ein wenig Masses, und so man nichts anders hat, nur ein wenig kochend Wasser daran gegeben, denn auch ein wenig braun Mehl mit einigen feingehackten Scharlotten daran gemacht, ein wenig damit durchgekocht, daß nur eine kurze sämige Brühe darauf bleibt; so ist es recht schön.

## Regula 362.

Junge Tauben in ihrem eigenen Blut, oder mit Blut legiret oder sämig gemacht.

Wenn man die Tauben abthut, so muß man das Blut aufheben, denn die Tauben sauber rein machen, in der Mitte einmal durchschneiden und denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne legen, mit einem guten Stücke Butter, ein paar ganzen Zwiebeln und einem Stückchen Speck, beides mit etlichen Megelein besteckt, auch Lorbeerblätter und ein Bouquet oder Bündchen feiner Kräuter, nebst ein wenig Salz, und damit verdeckt auf langsamen Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, zuletzt das Taubenblut mit ein wenig Wein und Weinessig klein gerühret,