

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 363. Tauben mit Krebsen.

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

ret, und die Tauben damit sämig gemacht; so ist es recht.

Regula 363.

Tauben mit Krebsen.

Wann die Tauben vorher nach Reg. 1. präparirt sind, so werden sie in Wasser, ein wenig Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, und so man sonst noch feine Kräuter dazu thun will, gar gekocht, in wählender Zeit die Krebschwänze ausge-
gemacht, die Schalen gestossen, denn ein wenig gelbbraun Mehl gemacht, die gestossenen Krebschalen darin wohl gebraten, und denn von der Taubensuppe darauf gegossen, solches durchgekocht, zuletzt ein wenig Rohm dazu, und denn durch einen Sieb gestrichen, einige Krebsköpfe kann man zurück lassen, die Taubenleber und Magen mit ein wenig Speck, geriebenem Brodt, Salz, ein paar Eiern, ganz fein gehackten Citronschalen, Petersillie, Thymian und ein wenig Scharlotten oder Zwiebeln, das alles zusammen ganz fein gehackt, die Krebsköpfe damit gefüllt, und bey den Tauben zuletzt ein wenig mit gekocht, und denn zuletzt alles, nämlich die Krebsköpfe, die Tauben und Krebschwänze zusammen in die durchgestrichene Coullige gethan, und denn nur ein wenig zusammen durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 364.

Rebhüner mit Zellery.

Wenn die Rebhüner zuvor nach Reg. 1. präparirt sind, so werden sie mit etwas Speck
R durch