

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 364. Rebhüner mit Zellery.

**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

durchgezogen, denn mit einem Bindfaden umwickelt, daß sie nicht von einander fallen, denn so legt man in eine Casseroll ein paar Scheiben Speck, ein paar Scheiben schier Kalb = Hammel = oder Ochsenfleisch, und die Rebhüner darauf, denn zum Feuer gesetzt und langsam schwißen lassen, als wenn man sonst eine Brühe macht; wenn es denn ganz eingebraiset ist, und unten schon etwas braun geworden, so gießt man etwas Masses darauf, was man hat, auch die Leber und Magen klein gehackt, ein paar geröstete Semmelscheiben und ein wenig braun Mehl, das alles daran, und zusammen durchgekocht; Man muß nicht mehr Masses darauf gießen, als zur Brühe nöthig thut; wenn die Rebhüner gar sind, so nimmt man sie heraus, und streicht die Brühe durch einen Sieb; den Zellery muß man etwas in dicke Scheiben schneiden, allein gar kochen, und denn nebst den Rebhünern in die durchgestrichene Coullige thun, und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen; so ist es recht und sehr gut.

## Regula 365.

## Schnepfen mit einer Coullige.

Wann die Schnepfen rein gemacht sind, so muß man sie ausnehmen, und fein überspicken, auch mit einem Faden umwinden, daß sie nicht von einander fallen, denn so legt man einige Scheiben Speck und ein paar Scheiben Kalbfleisch in eine Casseroll, und die gespickten Schnepfen darauf, denn auch Zwiebeln und Gewürz, und solches denn verdeckt auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen