

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 366. Französisch Ragout unter gebratenen Schnepfen.

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

nen Brühe geschwitzet, zuletzt ein wenig Fleischsuppe darauf, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, und damit durchgekocht, denn die Schnepfen heraus genommen, und an die Brühe ein wenig braun Mehl gemacht, und was aus den Schnepfen genommen ist, klein gehackt und auch hinein gethan, solches zusammen durchgekocht, und denn durchgestrichen, so hat man eine vortrefliche Coullige nach einem hohen Gout; denn kann man die Schnepfen wieder hinein legen, und als zum Anrichten warm halten.

Regula 366.

Französisch Ragout unter gebratenen Schnepfen.

Die Schnepfen werden fein gespickt, und an einem Spieße gebraten, man muß sie aber auf kleine Spießchen stecken, und so an einem Spieße fest binden, denn so macht man ein wenig Schinrencoullige nach Reg. 40. und denn ein wenig in Scheiben oder in Würfel geschnittene Acia, abgeschälte Oliven, Champion, in Würfel geschnittene Artischockenstühle, solches alles vorher gehörig präpariret, und denn in der Coullige ein wenig zusammen durchgekocht, zuletzt mit einem Stückchen ausgewaschener Butter nach Reg. 5. ablegiret und sämig gemacht, auch Citronsaft daran gedrückt, und denn unter die Schnepfen gegeben.

Regula 367.

Ragout unter Rebhüner.

Die Rebhüner werden ebenfalls fein gespickt

R 2

und