

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 367. Ragout unter Rebhüner.

**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

und an einem Spieße gebraten, und auch wie vorher ein wenig Schinencoullige gemacht, ein wenig Acia, Kälberbrissel, Trüffeln, 25 Stücke Aустern, geriebenen Muskat, solches alles mit ein wenig Coullige durchgekocht, zuletzt ein wenig frische oder ausgewaschene Butter, ein wenig Aciasose und Citronsaft daran, und damit legiret und sämig gemacht, und denn unter die Hünner gegeben.

## Regula 368.

## Lerchen mit Aepfeln und Corinten.

Man nehme die Lerchen roh oder gebraten, sie müssen aber ausgenommen werden, und thue sie in eine Casseroll mit in Würfeln geschnittenen Borsdorfer Aepfeln, in Würfeln geschnittenen Cicade, Corinten, Zucker, ein wenig braun Mehl, halb Wein und Wasser, das alles daran, und damit durchgekocht; so ist es gut.

## Regula 369.

## Französisch Ragout von Schnepfen auf eine andere Manier, als bey Reg. 366.

Man mache etwas braun Mehl mit vielen Zwiebeln, etwas Rinde oder Kruste von groben Kockensbrodte, einige dünne Scheiben von Schinken, solches wohl zusammen durchgeschwizet, denn gute Brühe darauf gegeben, und eine halbe Stunde damit gekocht, denn durchgestrichen, und gehackte Petersillie, abgeschälte Oliven und Muskat daran, und denn wieder ein wenig gekocht, zuletzt mit ein wenig klein geschnittenem Acia und einem Stückchen frischer Butter, nach Reg. 5. able.