

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 370. Ragout von Rebhünern a la Spaniola.

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

ablegiret, die gebratenen Schnepfen angerichtet, und die Sose darunter gegeben.

Regula 370.

Ragout von Rebhünern a la Spaniola.

Man setzet erstlich einen Rand um eine Schüssel von gebranntem Wasserteig nach Reg. 72. nach der Größe und Proportion, als einem dünket, denn schneidet man die gebratenen Rebhüner in Stücken, und denn geriebene Semmel und geriebenen Parmesan-Käse oder andern guten Käse zusammen gemenget und untergestreuet, denn die Rebhüner, nebst etlichen Stücken Butter, Orangenscheiben und klein gehackten Scharlotten darauf gelegt, und oben wieder wie unten bestreuet, denn gute Brühe darauf, zugedeckt, und auf Kohlfeuer durchgekocht, Zwieback darüber gestreuet, und mit einer glüenden Schaufel Farbe gegeben, so ist es recht.

Regula 371.

Poupeton von Lämmerfüßen in Farce.

Die Lämmerfüße muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen, und denn in kaltes Wasser thun, ein wenig darin liegen lassen, daß sie abfühlen, denn sauber ausgepußt und in Stücken geschnitten, denn so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl mit ein wenig fein gehackten Scharlotten, und ein Bouquet von Thymian, Lorbeerblättern und Petersillte, denn die Lämmerfüße auch dazu gethan, und über dem Feuer ein wenig durchpaziren lassen, denn süßen Rohm darauf gegossen, Muskatblumen, und gehörig gesalzen, und denn damit