

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 373. Poupeton von Krebsen.

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

Regula 373.

Poupeton von Krebsen.

Man nimmt ausgebrochene Krebschwänze, Kälberbrissel, rein gemachte und geweichte Morcheln, Champion, Artischockenstüble, und was sonst feines zu haben seyn mag, denn so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl mit fein gehackten Scharlotten oder Zwiebeln, und thut die Sachen dazu hinein, läßt es auf dem Feuer ein wenig durchpaffiren, und denn süßen Rohm darauf gegeben, und ganz sachte damit ein wenig kochen lassen, denn so macht man von dem Abfall der Krebse ein wenig Coullige, nach Reg. 12. aber nur wenig und kräftig, und thut solche auch dazu, denn solches einmal zusammen aufkochen lassen, und hingesezt, daß es abkühlt, denn so macht man eine Farce, entweder von Fischen, nach Reg. 10. oder von Kalbfleisch nach Reg. 8. und davon einen Rand um eine Schüssel gesezt, und ferner gemacht, wie vorher angezeigt ist; man kann auch einige Krebsköpfe füllen mit etwas von der Farce, solche ein wenig vorher abkochen, und denn mit dazu thun; Auch kann man diesen Poupeton mit einem Rande von Reis machen, und Krebsköpfe herum setzen.

Regula 374.

Poupeton von Kälberbrissel und feinen Sachen in einem Rand von Farce.

Man macht die Kälberbrissel und alle andere feine Sachen, was man haben kann, erstlich rein und zurechte, und denn so macht man eine gute Coullige nach Reg. 14. so viel als nöthig ist,