

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 376. Wurst von einer Hammelkeul, so sehr schön bey einem frisch gemachten sauren Kohl und allerhand Gartengewächsen zu geben.

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

pion, Trüffeln, und was man sonst von denen Sachen, welche nach Reg. 53. in ein fein Ragout gehören, haben kann, vorher präpariret, gar gemacht, zierlich geschnitten und mit dabey gethan, was man nicht hat und haben kann, wird abgelassen, denn solches zusammen in der Coullige durchgekocht und hingesehet, daß es abfühlet, und denn so macht man es ferner, wie vorher schon angezeigt ist, entweder mit einem Rande von Farce oder mit einem Rande von Reis, wie es einem gefällt und die Umstände es geben.

Regula 376.

Wurst von einer Hammelkeul, so sehr schön bey einem frisch gemachten sauren Kohl und allerhand Gartengewächsen zu geben.

Man schneidet das schiere Fleisch von der Keule ab, und denn alle Haut und Sehnen sauber abgeschnitten, auch das Fett, so an der Nieren sihet, und so solches nicht genug seyn möchte, so nimmt man so viel frisches Ochsenfett dazu, daß es genug ist, solches alles in Würfel geschnitten und zusammen ganz fein gehackt, denn einige Hände voll gerieben Brodt, 3 bis 4 Eyer, etwas süßen Rohm und Salz daran gethan, und denn wieder durchgehackt, daß es ganz fein wird, denn etwas Kümmel darunter gemenget, und eine Wurst davon gemacht, man muß sie nicht allzu fest und hart stopfen, weil Eyer und gerieben Brodt darunter kommen, sonst bersten sie leicht, man kann sie nur in Wasser und ein wenig Salz

gar kochen, sie darf auch nicht lange kochen, weil alles fein gehackt ist, sondern nur langsam gekocht, und denn gegeben, woben man will.

## Regula 377.

Endulien oder Würste von Kälber-  
Kaldaunen.

Das Kälbergekröse oder Kaldaunen schneidet man in Stücken, und kocht es in Wasser gar, denn wieder in kaltem Wasser abgespület, und rein abtriefen und abfühlen lassen, denn dasselbe etwas klein gehackt, und nachdem das Gefkröse fett oder mager ist, so muß man ein wenig Schweinsfett in ganz feine Würfel schneiden und dazu thun, oder so man solches nicht haben könnte, so kann man nach Reg. 3. ein wenig abgeriebene Butter darein machen, denn auch nach Gutedünken einige Hände voll fein gerieben Brodt, ein wenig ganz fein gehackten Thymian, klein geschnittene Zwiebeln in Butter gebraten, 8 bis 9 Eyerdotter, süßen Rohm und Salz, alles wohl durch einander gerührt, und denn in fette Schweinsdärme gemacht, denn setzt man etwas Milch zum Feuer, und wenn selbige anfängt zu kochen, so thut man die Würste hinein, nebst Kräutern, als Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Thymian, Majoran, Peterfillie, Coriander und ein wenig Salz, und damit nur ganz langsam gekocht, daß man nur eben sehen kann, daß es sich bewegt, denn herausgenommen und aufgelegt, daß sie abfühlen, und wenn man sie gebrauchen will, so thut man Butter in eine Pfanne, und läßt sie gelbbraun