

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 378. Endulien oder Würste von Kälber-Kaldaunen auf eine andere Art.

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

braun werden, die Würste, so viel man gebraucht, dahinein gethan, und auf allen Seiten ein wenig langsam gelbbraun gebraten. Wenn man die Würste anrichtet, so giebt man in die braune Butter ein wenig Brühe und Citronsaft, damit umgeschüttelt, und über die Würste gegeben.

Regula 378.

Endulien oder Würste von Kälber- Kaldauen auf eine andere Art.

Wann die Kälbergekröse wie vorher gekocht und abgekühlt sind, so schneidet man sie in feine Würfel, imgleichen ein wenig Schweinsfett, so es nöthig thut, zuweilen aber trift man eine Kälbergekröse, welche vor sich selbst fett genug ist, und also kein Schweinsfett nöthig hat, es müste denn ein ganz wenig seyn, dieses denn zusammen in ein Geschire gethan, nebst 3 bis 4 nach Reg. 4. in süßer Milch geweichten Rundstücken, auch 8 bis 9 Eyer vorher wohl klein geschlagen, Salz, klein gehackte Citronschalen, Kräuter, und ein wenig Gewürz, welches man beliebt, und so es denn noch zu dick und zu steif ist, so muß man noch ein paar Löffel voll Milch dazu gießen, denn auf Kohlfener wohl durch einander rühren, daß es ein wenig lauchlicht warm wird, und denn in Schweinsdärmen gemacht, entweder durch eine Sprüze mit einem weiten Rohr, oder wie man sonst kann, denn in halb Milch und halb Wasser mit Kräutern und ein wenig Salz, wie vorher, bey einer halben Stunde ganz langsam gekocht, und denn ausgenommen und abkühlen lassen; wenn man sie gebrauchen

brauchen will, so macht man ein Kästchen von Papier, gießt gelbbraune Butter darein, und denn die Würste darin auf einem Rost langsam gebraten, sie sind recht schön. Man kann auch nach Reg. 20. und 21. eine kleine braune oder gelbe Robert-Soße dabey machen.

## Regula 379.

## Wurst von Kalbfleisch.

Man nimmt schier Kalbfleisch, und hackt es mit Nierenfett ganz klein, als wenn man eine Farce machen will, man muß aber ein wenig Fett mehr nehmen, denn etwas Rundstücke in Milch geweicht oder nur gerieben Brodt, Salz, etwas süßen Rohm und Muskatblumen, alles zusammen wohl durch einander gemenet oder durchgehackt, denn nach Proportion der Schüssel in länglichte runde Stücke als eine Wurst ausgewälget, so viel als man nöthig hat, und denn solche mit einem Kälberneze umwickelt, oder in Mangel dessen in Papier, so mit Butter bestrichen, denn auf einem Rost gar gebraten, und gelbbraune Butter mit Citronsaft darüber, so ist es recht und sehr schön.

## Regula 380.

## Leber - Würste.

Man nimmt von 1 oder 2 Schweinen die Leber, hackt und stößt sie roh ganz klein und fein, daß sie wie ein Brey wird, und denn dieselbe mit ein wenig Milch durch einen Durchschlag gerieben, denn nimmt man das Fett von der Kehle, welches man den Stich nennet, oder auch von dem Bauch,