

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 379. Wurst von Kalbfleisch.

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

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,