

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 381. Ordinaire Bratwurst.

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

Bauch, solches muß man vorher ein wenig über halb gar kochen, und wieder kalt werden lassen, denn in seine Würfel geschnitten, denn so kann man auch ein wenig Reis in Wasser nur ein wenig kochen und auch wieder kalt werden lassen, denn auch Salz, Pfeffer, Megelein, Cardemom, geschnittene Zwiebeln, in etwas Fett gekocht und durch einen Tuch gewrungen, solches alles zusammen gethan, wohl durch einander gemenet, und denn in Därmen gemacht, denn läßt man sie ungefähr eine Stunde ganz langsam kochen, und werden sodann kalt gegessen. Man kann sie auch im Rauch ein wenig anräuchern lassen.

Regula 381.  
Ordinaire Bratwurst.

Man nimmt schier Schweinflisch und so viel Fett dazu, als nach Gutdünken nöthig ist, aber kein Bauchfett, sondern von dem rechten Speck, denn alle Haut und Sehnen wohl ausgesuchet, klein geschnitten, und zusammen gröblich durchgehackt, denn Salz, ein wenig Pfeffer, Megelein, gestoßenen Coriander und klein gehackte Citronschalen, alles zusammen durch einander gemenet und geknetet, und denn in Därmen gemacht; wenn man sie braten will, so thut man sie in eine Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter und ein paar Löffel voll Bier, und denn auf Kohlfeuer gesetzt, etwas darauf gedeckt und gar gebraten, und zuweilen umgekehret, denn kann man sie geben und gebrauchen, wie und wozu man will.

Regula

## Regula 382.

## Französische Würste.

Man muß dazu recht gut schier Schweinefleisch aus den Schinken nehmen, alle Haut und Sehnen sauber abmachen, klein geschnitten und denn ganz fein gehackt, das Fett in ganz feine Würfel geschnitten; es muß aber kein Bauchfett, sondern rechtes fettes Speck dazu genommen werden, und zwar auf 3 Pfund gehacktes Fleisch, 2 Pfund Fett, ferner zu solchem Einsaß 2 nach Reg. 4. in Milch geweichte Semmeln, 5 bis 6 Eyerdotter, ein wenig Rohm, Muskatblumen, Zimmet, Neglein, Pfeffer, Muskat, Salz, ein wenig ganz fein gehackten, oder so er trocken ist, klein gestoßenen Majoran, dieses alles zusammen durchgerühret und durchgemenet, denn in Därme gemacht, und in Wasser nebst ein wenig Salz ganz langsam gar gekocht, sie müssen bey einer Stunde kochen; will man die Würste zur Veränderung auch roth machen, so thut man nur etwas Schweinsblut dazu, und so kann man sie geben, womit und wobey man will; auch kann man ihnen in einer Pfanne mit brauner Butter ein wenig Farbe geben, und nach Reg. 21. eine gelbe Robert=Soße dabey.

## Regula 383.

## Kleine Sauciscent.

Dazu muß man gleichfalls gut schier Schweinefleisch nehmen, und völlig halb so viel Fett als schier Fleisch, alle Haut und Sehnen wohl ausgesucht, denn zusammen klein geschnitten, und so fein wie  
einen