

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 382. Französische Würste.

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

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, Negelein, 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