

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 385. Gehirn-Würste.

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

einen Teig gehackt, denn Salz, fleingehackte Citronschalen, ein wenig zusammen gestoßene Negelein, Muskatblumen und Cardemom, nebst ein wenig Wein daran, denn noch ein wenig durchgehackt, und denn durch eine Sprüze in Schafsdärme gemacht, denn fettenweis zusammen geschränkt, und gebraucht, wie man will.

Regula 384.

Französische Saucischen.

Die werden eben so als die vorigen gemacht, nur, daß man etwas nach Reg. 4. in Milch geweichtes Weißbrodt, nebst ein wenig gestoßenen Coriander mit dazu thut, und denn wie vorher fertig macht, sie können auch bey allen Gartengewächsen, gestoßenen Äpfeln, und mit einer gelben Robert = Sose gegeben werden.

Regula 385.

Gehirn = Würste.

Man nimmt etwas schier Schweinfleisch nach Gutdünken, und halb so viel Schweinsfett, solches zusammen ganz fein gehackt, denn so nimmt man 1, 2 oder 3 nach Reg. 4. in Wasser oder Rindfleisch = Suppe geweichte Rundstücke, nachdem man viel oder wenig Schweinfleisch genommen hat, nebst gestoßenen Negelein, Pfeffer, Coriander, Salz, klein geschnittene Zwiebeln in Schweinsfett gebraten, das Gehirn aus einem Schweinskopf ein paarmal durchgehackt, einige Eyerdotter, das alles zusammen wohl durcheinander gemenet und denn in Därmen gemacht,
sie

sie werden auf einem Roß gar gebraten, und mit einer Sose oder sonst bey einem Gemüse gegeben.

Regula 386.

Würste von einem Rinderkopf.

Man kocht einen halben Rinderkopf vorher recht gar und mürbe, denn aufgezo- gen, die Knochen heraus gebrochen, und das Fleisch hingelegt, daß es recht kalt wird, hernach sauber abgeputzt, und in ganz feine Würfel geschnitten, dieses denn in ein Geschirr gethan, nebst etwas geriebenem oder in Milch geweich- tem Brodte, denn auch ein gutes Stück Butter heiß gemacht und ein gutes Theil klein gemachte Zwiebeln etwas darin gebraten, und zusammen dazu gegossen, denn auch ein paar Eyerdotter, Salz, ein wenig gestoßene Megelein und Pfeffer und einige Löffel voll Rohm, dieses alles auf gelin- dem Kohlfener durchgemenet, daß es ein wenig laulich wird, und denn in Därmen gemacht, denn setzet man von dieser Suppe, worin man den Kopf gekocht hat, zum Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, so thut man die Würste hinein, und läßt sie ganz langsam eine halbe Viertelstunde kochen, denn aufgelgt, daß sie abfühlen; wenn man sie gebrau- chen will, so thut man Butter in eine Pfanne, und läßt sie ein wenig gelbbraun werden, denn die Wür- ste, so viel man gebrauchet, hinein gethan, und auf allen Seiten langsam ein wenig gebraten, und denn mit selbiger Butter angerichtet, von einer Citrone den Saft übergedrückt, ist recht gut.

Regula