

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 387. Budding-Blanc, oder Würste von gebratenen Kapaunen, Hünern, Kalekuten oder Kalbsbraten.

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

Regula 387.

Budding-Blanc, oder Würste von gebratenen Kapauen, Hünern, Kalkuten oder Kalbsbraten.

Wenn man dergleichen Würste machen will, so nehme man von obbemeldten Braten das Weiße von der Brust oder das Weiße aus einer gebratenen Kalbskeule, das Braune sauber ab- und das Weiße in Würfel geschnitten, und denn ganz fein gehackt, denn nach Proportion auch etwas Schweinsfett in feine Würfel geschnitten, und nebst dem gehackten Braten in ein Geschirr gethan, denn kocht man etwas Milch auf mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran und eine Hand voll ganzen Coriander, denn schneidet man von einigen Rundstücken, nach Proportion als man viel Braten genommen hat, die braune Kruste ganz dünne ab, und gießt von der gekochten Kräutermilch darauf, daß es darin weicht, denn rein ausgedrückt und zu dem gehackten Braten gethan, denn auch 6 oder 8 Eyer mit einem kleinen Stückchen Butter zu einem weichen Rühren gemacht und solches durch einen Durchschlag auch dazu gerieben, denn auch fein gehackte Citronschalen, geriebenen Muskat und Salz, und, so es nöthig thut, einige Löffel voll süßen Rohm, daß es nicht zu steif wird und auch nicht allzu dünn, denn auf gelindem Kohlfeuer wohl durch einander gerührt, daß es laulich wird, und denn durch eine Sprüze mit einem weiten Rohr, oder wie man sonst kann, in Schweinsdärmen gemacht, und nach Möglichkeit darnach gesehen, daß nicht

S

zu

zu viel und auch nicht zu wenig hinein kommt, die Würste ohngefähr ein Quartier lang gemacht und an beyden Enden zugebunden, denn gießt man zu der vorher gekochten Kräutermilch etwas Wasser und läßt es fochend werden, denn auch die Würste und etwas Salz hinein gethan, und eine Viertelstunde sehr langsam, daß es sich nur eben und fast kaum bewegt, darin gekocht, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abfühlen; Wenn man sie gebrauchen will, so macht man ein Kästchen von Papier und gießt braune Butter darein, und brätet die Würste darein; Man muß aber ja verhüten, daß nicht zu heiß Feuer darunter ist, sonst bersten sie leicht, man kann sie auch nur in einer Pfanne mit brauner Butter ganz langsam braten, es ist solches eben so gut, und wenn man anrichtet, so gießt man die braune Butter darüber.

## Regula 388.

## Budding Noir oder Blut-Würste.

Man nimmt durchgewaschenen Speck vom Bauch eines frisch geschlachteten Schweins, solches erstlich gar gekocht und wieder kalt werden lassen, denn von der Schwarte ab- und in feine Würfel geschnitten und in ein Geschirr gethan, denn nach Proportion etwas Weißbrodt in Milch geweicht und durch einen Durchschlag gestrichen, ein wenig gestoßenen Coriander, klein geschnittene Zwiebeln in Butter abgeschwitzet, Salz und ein wenig Gewürz, welches man beliebt, dieses alles zusammen gethan, mit gutem frischen Schweinsblut angerührt und in Därmen gemacht, welche nicht gar zu weit sind, denn so  
kann