

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 388. Budding Noir oder Blut-Würste.

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

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 kochend 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 abgeschwitzt, 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

kann man die Suppe, worin das Schweinsfleisch gekocht ist, zum Feuer setzen, etwas Salz darein thun, und die Würste ein paarmal ganz langsam darin aufkochen lassen, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abkühlen; wenn man sie gebrauchen will, so kann man sie auf Papier oder nur auf einem Rost warm machen oder braten, vorher muß man sie aber ein wenig recht fein einfärben, sie sind recht schön.

Regula 389.

Mandel = Würste.

Man nehme zu einem halben Pfunde klein gestoßenen Mandeln zwey in gekochter Kräutermilch geweichte Rundstücke, wie oben bey Reg. 387. angezeigt ist, und thue solches mit den Mandeln in ein Geschirr, denn auch etwas in feine Würfel geschnittenes Schweinsfett, oder so man solches nicht haben könnte, anstatt dessen etwas nach Reg. 3. abgeriebene Butter, 6 Eyerdotter oder 6 ganzer Eyer, mit dem Weißen und Gelben, solches mit einem Stückchen Butter zu einem weichen Rührey gemacht und durch einen Durchschlag dazu gestrichen, denn auch kleingehackte Citronschalen, geriebenen Muskat, Salz, und so es nöthig thut, einige Löffel voll süßen Rohm, ein wenig Zucker, doch nicht so viel, daß es süß und widrig wird, dieses alles auf Kohlf Feuer wohl durch einander gerührt, daß es ein wenig laulich wird, und denn ferner in allen es damit gemacht, als oben bey Regula 387. auch in einem papiernen Kästchen oder in einer Pfanne mit gelbbrauner Butter gebraten.