

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 405. Karpfen schwarz gemacht.

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

schniten, mit Eßig angeblauet und denn in Wasser und Salz abgekocht und Merrettig mit Weinessig und Zucker dabey gegeben.

## Regula 404.

## Ein großer Karpfe in Courbollon.

Den Karpfen muß man ausnehmen und auswäschen, denn nehme man Petersillie, Thymian und Zwiebeln, solches gröblich durchgehackt mit einem guten Stücke Butter, Negesein und Muskat zusammen gemenet, den Karpfenbauch damit gefüllt, denn zugenehet, den Karpfen angeblauet mit heiß gemachten Eßig, und denn wie den Hecht nach Reg. 395. in Courbollon abgekocht, denn so ganz in eine Schüssel gesetzt, mit Petersillie garniret und dabey gegeben, was man will.

## Regula 405.

## Karpfen schwarz gemacht.

Den Karpfen muß man schuppen, rein abwaschen, bey dem Bauch aufschneiden, das Eingeweide herausnehmen, und die Galle behende abmachen, denn so gießt man ein paarmal Eßig in den Karpfen und spület das Blut rein damit aus; wenn man die Karpfen ausnimmt, und auch wenn man sie auswäscht, so muß man sie immer in die Höhe halten, daß nichts von dem Blute umkomme, denn den Karpfen vollends gerissen, in Stücken geschnitten, und ein paar Stunden mit Salz etwas scharf eingesprenget, denn etwas recht hochbraun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln, den Karpfen abgetrocknet und mit Lorbeerblättern, Citronen und gestoße.

gestoßenen Megelein darein gethan, denn etwas rothen Wein und das Karpfenblut darauf gegossen, und so solches nicht genug, auch ein wenig Wasser dazu, denn zugedeckt, geschwind abgekocht und zuweilen die Casseroll ein wenig gerüttelt, daß es nicht anbrennt, zulezt muß es mit ein wenig Zucker gebrochen werden, und beyh Anrichten muß man zusehen, daß man es nicht zerbricht. Man kann auch die schwarzen Karpfen auf eine etwas tiefe Schüssel machen, und so muß man das braune Mehl in einer Pfanne besonders machen und so darauf thun, und denn mit der Schüssel wohl gerüttelt und auf einem niedrigen Dreyfuß unter einer verdeckten Schüssel gar kochen lassen.

## Regula 406.

## Karpfen in Gallert.

Die Karpfen werden rein geschuppt, beyh Bauch ausgenommen und sauber abgewischt, denn einen dünnen Tuch in Weinessig genezt, die Karpfen darin beschlagen und also in Wasser und Salz abgekocht und hingesezt, daß er darin abkühlt, denn nach Reg. 63. etwas scharfen Gallert gemacht, und wenn der auch kalt ist, so wird der Karpfen recht in die Schüssel gesezt und mit abgestochenem Gallert rundherum belegt und mit Citronen garniret; so ist es in so weit recht. Oder man kann es auch also machen, man lasse ein Viertelpfund weißen geraspelten Hirschhorn in etwas Wasser ein paar Stunden kochen, die Karpfen wie vorher präpariret und ein paar Stunden mit Salz eingesprenget, denn