

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 406. Karpfen in Gallert.

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

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

denn rein abgewischt, in ein Geschirr gethan mit Lorbeerblättern, Megelein, Zimmet und Citronen, denn Weinessig, Wein und das klare von dem Hirschhorn darauf gegossen, daß sie bedeckt sind, und darin gar gekocht, denn in eine Schüssel gesetzt und die Suppe durch einen Sieb darüber und damit kalt werden lassen; so ist es auch ein Gallert.

Regula 407.

Karpfen mit Zwiebeln oder Polnisch.

Der Karpfe wird geschuppt, gerissen, ausgenommen, in Stücken geschnitten und ein paar Stunden mit Salz eingesprenget, denn abgewischt und in eine breite Pfanne gelegt, mit vielen fleingehackten Zwiebeln bestreuet, ein gut Stück ausgewaschener Butter, gestoßenen Zwieback, Muskatblumen, Wein und Wasser, auch, so es nöthig thut, noch ein wenig Salz, und denn verdeckt gar gekocht; so ist es recht.

Regula 408.

Karpfen in Bier gekocht, oder ein Judenkarpfe.

Der Karpfe wird ebenfalls geschuppt, ausgenommen, gerissen und in Stücken geschnitten, auch vorher mit ein wenig Salz besprenget, denn abgewischt und in eine Casseroll oder Kessel gethan, mit vielen fleingehackten Zwiebeln und ein wenig ganzen Megelein und Muskatblumen, denn Bier darauf, daß er völlig bedeckt ist, und denn auf starkem Feuer gekocht, bis daß von dem Bier nur eine kurze sämige Brühe übrig ist, und damit angerichtet.

Regula