

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 407. Karpfen mit Zwiebeln oder Polnisch.

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

denn rein abgewischt, in ein Geschirr gethan mit Lorbeerblättern, Mezelein, 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 Mezelein 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