

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 408. Karpfen in Bier gekocht, oder ein Juden-Karpfe.

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

Regula 409.

Karpfen oder Hechte farciret.

Wie man Karpfen, Hechte und andere Fische farciren muß, solches ist angezeigt nach der 58. Regel, denn so bestreicht man eine Tortenpfanne wie auch die farcirten Fische mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Brodt, und backet sie denn unten und oben mit Feuer; so kann man sie in Suppen gebrauchen, und auch als ein Gericht mit allerhand Sosen geben, welche man beliebet, als weiße und braune Cappersose nach der 26. und 27. Regel, Cardellenose nach der 29. Regel, Auster- und Muschelse nach der 30. und 31. Regel, ein fein Ragout von Fischwerk nach der 45. Regel, und so ferner wie man will.

Regula 410.

Gekochte Karutschen.

Die Karutschen werden geschuppt, denn ausgenommen, daß man die Galle nicht zerreiße, und wo sie groß sind, so kann man sie einmal in der Mitten durchschneiden, sonst nur ganz lassen, und ein paarmal einfärben, in Wasser und Salz abkochen, und so kann man sie geben mit aufgezogener Butter und fein gehackter Petersillie, und ein wenig Muskatblumen darein, oder auch mit einer Rohmose nach der 33. Regel, und auch andern Fischsosen, welche man beliebet.

Regula 411.

Gebackene Karutschen.

Die Karutschen werden gleichfalls geschuppt, ausgenommen, rein abgewischt und auf beyden
 2 Seiten