

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 418. Marginirte Forellen, oder Forellen in Gallert.

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

daß sie in der Suppe kalt werden, mit Petersillie anrichten und Weineßig dabey geben.

Regula 418.

Marginirte Forellen, oder Forellen in Gallert.

Man kann die Forellen wie vorher recht blau und schön abkochen, und denn besonders nach Reg. 63. ein wenig scharfen Gallert machen, so viel als ohngefähr nöthig seyn mag, und, wenn man die Forellen anrichtet, mit dem Gallert zierlich garniren, oder man koche etwas geraspelten Hirschhorn ein paar Stunden mit etwas Wasser, solches denn abgekläret, und wenn man die Forellen ausgezogen hat, so thut man sie in ein Geschirr mit ein wenig Salz, ganzen Negelein und Muskatblumen, Lorbeerblättern und Citronen, und denn Weineßig, Wein und das abgeklärte Hirschhornwasser darauf, daß sie bedeckt sind, und damit gar gekocht, denn aufgelegt, und die Suppe durch einen Sieb darauf, so wird es ein Gallert; was man von der Suppe übrig hat, solches gießt man allein, damit kann man hernach garniren.

Regula 419.

Auf einem Rost gebratene marginirte Forellen.

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr lebendig sind, selbige werden auch im Abkochen nicht blau, also kann man sie nur ausnehmen, ein wenig mit Salz besprengen, hernach abtrocknen, in Butter umkehren, und auf einem Rost gar braten, denn angerichtet, und wenn sie kalt sind, mit etwas be-