

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 423. Frische Sandarten zu kochen.

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

ganz bleibet, denn in runde Stücke als einen Finger dick abschneiden, solche abwaschen und mit Salz einsprennen, hernach abtrocknen und in einer Casseroll oder auf einer etwas tiefen Schüssel fertig machen, als wie die Barse nach Regula 414.

## Regula 422.

## Grillirten Lachs, oder Lachs en Grillade.

Der Lachs wird eben so wie vorher einen Finger dick in runde Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehret, mit fein geriebenem Brodte, Pfeffer und Salz bestreuet, und auf einem Rost gar gebraten; Man kann allerhand Sosen dabey machen, welche man beliebet, insonderheit auch die Sauce-Remolade nach Reg. 50.

## Regula 423.

## Frische Sandarten zu kochen.

Die Sandarten werden geschuppt, und mit den Kinnladen das Eingeweide heraus gerissen, und denn rund ab in Stücken geschnitten, wohl abgewaschen, und in Wasser und Salz abgekocht, denn eine Sose dabey gemacht, nach Reg. 35. oder mit Butter und Petersillie, oder mit Senf und Butter, welches man beliebet.

## Regula 424.

## Sandart a Laberdan mit einer Senf- oder Robert-Sose.

Wenn man große Sandarten hat, so muß man sie schuppen, und denn in der Länge durchreißen und