

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 425. Frischen Stöhr zu kochen.

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

in recht große Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und also abgekocht, denn eine Robertsose dazu gemacht nach Reg. 20. und 21. Auch kann man nur Senf und Butter dabey geben, auch Senf und Baumöle.

## Regula 425.

## Frischen Stöhr zu kochen.

Wenn der Stöhr groß ist, so muß man ihn in Scheiben als einen Finger dick schneiden, sind es aber kleine, so kann man sie in runde Stücke schneiden, und denn ein paarmal in frischem Wasser wohl auswässern lassen, und denn mit Salz und Wasser ganz langsam kochen; der Stöhr ist ein harter Fisch, und muß daher eine gute Zeit länger kochen, als alle andere Fische, denn eine Sose dazu gemacht nach Reg. 35. auch sonst andere Sosen, welche man beliebet.

## Regula 426.

## Frischen Stöhr zu kochen, den man kalt giebt.

Man muß den Stöhr in großen Stücken lassen, und ehe man ihn kocht, wohl auswässern; wenn man ihn zum Feuer bringet, so muß man die Stücke mit Bast oder Bindfaden wohl bewindeln, und denn mit kaltem Wasser und nicht zu scharf gesalzen, zum Feuer bringen, und ganz langsam kochen lassen; wenn er denn kocht und wohl abgeschäumt ist, so thut man ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Salbey und Petersillie dazu, und läßt es denn eine gute Zeit langsam kochen, bis er gar ist, er muß  
aber