

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 426. Frischen Stöhr zu kochen, den man kalt giebt.

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

aber nicht allzu mürbe gekocht werden, weil man ihn in einer Lake aufheben muß; denn setzt man ihn ab, und läßt ihn in der Suppe kalt werden, das Fett aber muß man abnehmen, er wird sonst geil schmecken; wenn er gebraucht werden soll, so setzt man das ganze Stück zur Tafel, und Wein-
 eßig mit Baumöl, Pfeffer und gehackte Petersillie
 dabei, was übrig bleibet, verwahret man wieder
 in der Suppe; will man es aber etwas lange auf-
 heben, so schlägt man eine Lake mit Wasser, ein
 wenig Eßig und Salz, und legt ihn dahinein, so
 kann man ihn ziemlich lange halten, denn die Sup-
 pe, darin er gekocht ist, wird zuletzt veränderlich.

Regula 427.

Stöhr mit brauner Butter oder mit
 Baumöl.

Den Stöhr muß man in proportionirliche Stük-
 ke schneiden, er mag groß oder klein seyn, wie es
 sich am besten schicken will, denn wohl abwaschen,
 wieder abtrocknen, mit Salz besprengen, und eine
 Weile darin stehen lassen, denn wieder rein ab-
 trocknen, in geschmolzener Butter umkehren, und
 auf einem Rost gar braten, und öfters mit But-
 ter bestrichen; wenn man anrichtet, so gießt man
 braune Butter oder heiß gemachten Baumöl dar-
 über, und halb durchgeschnittene Citronen beyge-
 setzt, so ist es recht gemacht.

Regula 428.

Zungen Stöhr en Remolade.

Den Stöhr muß man erstlich rein abschrapen,