

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 427. Stöhr mit brauner Butter oder mit Baumöl.

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

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,