

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 428. Jungen Stöhr en Remolade.

**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  
daben, 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,

5

und

und denn die scharfen Spizen abschneiden, denn in etwas dicke Scheiben, oder, so er klein ist, nur einmal mitten durchschneiden, denn in eine Casseroll legen mit Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Peterfillie und Basilicum, alles klein gehackt und daran gethan, denn auch etwas Baumöl, solches zusammen auf dem Feuer ein wenig durchgeschwitzet, und denn wieder kalt werden lassen, denn in dem Baumöl und Kräuter umgekehret, mit fein geriebenem Brodt bestreuet und auf einem Rost gar gebraten, denn die Sauce = Remolade nach Reg. 50. gemacht, solche in einem Rümchen gegeben; und wenn man anrichtet, so setzt man die Sose mitten in die Schüssel.

## Regula 429.

## Stöhr am Spieß gebraten.

Man nimmt ein Stück guten Stöhr, so groß oder so klein, als man benöthiget ist, solches rein abgewaschen, und denn wieder abgetrocknet, in geschmolzener Butter, gestoßenen Pfeffer und Salz umgekehret, und denn mit hölzernen Spießchen und Bindfaden an einem Bratspieß befestiget, so gut und zierlich, als es sich nur immer will thun lassen, und denn gebraten; in die Bratpfanne thut man etwas rothen Wein und Citronschalen, denn nimmt man ein Bündchen zusammen gebundener Salben, legt solches in den Wein, und bestreicht den Braten öfters damit, bis er meist gar ist, denn das aus der Pfanne gethan, und mit reiner Butter begossen, bis er vollends gar ist, denn angerichtet, daß man ihn nicht zerbricht, und denn eine  
Hachee.