

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 429. Stöhr am Spieß gebraten.

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

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.

Hacheesose nach Reg. 38. gemacht, und solche dar
über gegeben, ist sehr schön.

Regula 430.

Grillirten Stöhr, oder Stöhr en Grillade
mit Sardellen - Sose.

Dieses wird eben so gemacht, als die grillirten
Hechte nach Reg. 400.

Regula 431.

Frischen Dörsch mit Muscheln oder Austern
gestoft.

Den Dörschen muß man das Eingeweide mit
den Kinnladen heraus reißen, denn in runde Stücke
schneiden, und es eben so machen, als die Barse
nach Reg. 413. Man muß es aber auf eine etwas
tiefe Schüssel machen, weil die Dörsche leicht zer-
brechen. Man kann auch um eine Schüssel einen
Rand setzen, und die Dörsche mit allem, was dabey
soll, darein legen, als Butter, fein gerieben Brodt,
Muskatenblumen, Muscheln oder Austern, halb
Wein und halb Wasser, daß sie meist bedeckt sind,
und denn auf Sand oder Salz in eine Tortenpfan-
ne gesetzt, und unten und oben mit Feuer gar ge-
macht, so wird es recht schön, und zerbricht nicht.

Regula 432.

Frische Dörsche ordinair.

Die Dörsche werden ausgenommen, in Stük-
ken geschnitten, rein abgewaschen, eine Stunde in
falt Wasser geleet, und denn in Wasser und Salz
abgekocht, denn eine Weinsose nach Reg. 53. dar-
über gemacht, oder auch eine andere säuerliche
Fisch