

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 431. Frischen Dörsch mit Muscheln oder Austern gestost.

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

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,
Muskatblumen, 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