

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 432. Frische Dörsche ordinair.

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,
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

Fisch = Sose, oder mit geschmolzener Butter und gehackter Petersillie, oder mit Senf und Butter, nemlich, den Senf und Butter zurecht gemacht, in einem Kümmlinchen in die Mitte gesetzt, die Fische daherum angerichtet, und mit gehackter Petersillie bestreuet.

Regula 433.

Frische Makreelen zu kochen.

Die Makreelen werden nur ausgenommen, rein abgewaschen, und, so man will, ein- oder zweymal durchgeschnitten, denn abgekocht, und mit geschmolzener Butter und gehackter Petersillie gegeben, oder mit Senf und Butter, oder mit aufgezogener Butter, oder was einem sonst vor eine Sose beliebet.

Regula 434.

Gekochte Seezungen.

Die Seezungen muß man auf beyden Seiten ganz rein abschuppen, oder auch auf beyden Seiten die Haut abziehen, denn ausnehmen, ein paar mal in die Quere durchschneiden, rein abwaschen, in kaltem Wasser eine Stunde liegen lassen, und denn in Wasser und Salz abkochen, denn kann man sie geben mit welcher Sose man will, als:
 1) Mit einer Sauerampfer = Sose nach Reg. 37.
 2) Mit einer gelben Sose nach Reg. 22. und die Schüssel mit geriebenem oder kraus abgeschraptem rohen Merrettig garniren. 3) Zur Sommerzeit mit grünen Erbsen und was einem nur sonst beliebet.

Regula