

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 436. Marginirte Seezungen.

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

Regula 435.

Gebackene Seezungen.

Hierzu muß man den Zungen auf beyden Seiten die Haut sauber abziehen, ausnehmen, und die Flossfedern rundherum abschneiden, waschen und mit Salz einsprengen, denn abtrocknen, und ferner also machen, wie die Hechte nach Regula 402. Einen Karpfen kann man auch also ausbacken, man kann ihn durchreißen und auch ganz lassen, wie man will.

Regula 436.

Marginirte Seezungen.

Die marginirte Seezungen müssen nach vorhergehender Regel eingerichtet und auch also gebacken werden; wenn sie kalt sind, so legt man sie in eine Schüssel, und thut Lorbeerblätter, gröblich gestosene Mezelein, Pfeffer, Muskatblumen und Weinessig darüber, ein paarmal darin umgekehret, und denn eine Nacht damit stehen lassen, und denn mit Petersillie und Citronen angerichtet.

Regula 437.

Gebackene Seezungen mit Linsen. Item:

Zur Sommer-Zeit mit grünen Erbsen.

Dazu kann man die Zunge nur auf beyden Seiten rein abschuppen, ausnehmen und die Flossfedern rundherum abschneiden, abwaschen und mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren, und in einer Pfanne, wie man ordinair Fisch backet, in heißer gelbbrauner Butter abbacken; man kann sie vorher in Stücken schneiden,