

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 438. Frische Schollen, große Steinbütte und auch kleine Bütte.

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

schneiden, wie man sie haben will, denn kocht man die Linsen vorher in weichem Wasser ganz mürbe, gießt das Wasser rein ab, und macht die Linsen mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ein wenig Pfeffer und Salz, auch, so man will, ganz fein gehackter Petersillie und ein wenig Brühe, so man sie hat, sauber zurecht; ein wenig von den gekochten Linsen kann man mit einem Stücke gebackener Fische klein stoßen, solches mit ein wenig Brühe durch einen Sieb streichen, und das dazu thun, damit sie sämig davon werden, und nicht so wässerig sind, es bekommt auch einen guten Geschmack darnach, eine ganze Zwiebel ist auch gut daran, denn die gebackenen Zungen angerichtet, und die Linsen darüber gegeben. Wenn man will, so kann man die Fische auch von den Gräten abmachen und also anrichten. Zur Sommerzeit macht man es mit den grünen Erbsen eben so.

Règula 438.

Frische Schollen, große Steinbütte und auch kleine Bütte.

Die Schollen oder Bütte muß man erstlich ausnehmen, und an beyden Seiten die Flossfedern abschneiden, auch die schwarze Haut abziehen, kann man aber roh nicht damit fortkommen, so muß man sie doch abmachen, wenn sie gar sind und man sie anrichtet; sind die Schollen groß, so kann man sie vorher in Stücken schneiden, und denn in Wasser und Salz abkochen, und eine Sauerampfer-Soße darüber machen nach Reg. 37. oder eine gelbe

gelbe säuerliche Sose nach Regula 22. und mit rohem geriebenen Merrettig garniren, oder mit einer Zwiebelsose, nemlich eine gute Portion Zwiebeln ganz klein gemacht, und mit einem guten Stücke Butter und ein wenig Mehl durchgeknetet, mit Eßig und Wasser abgerühret, und solches darüber gegeben; oder mit grünen Erbsen, solche nach Regula 93. gemacht, aber ein wenig dünner, und solche darüber gegeben, und so ferner was einem jeden beliebet.

Regula 439.

Frische Schollen und Bütte zu backen.

Den Schollen oder Bütten muß man auf beyden Seiten die Haut abziehen und mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren und in heißer gelbbrauner Butter abbacken; es ist dabey zu wissen nöthig, daß die Schollen und Bütte sehr weich und wässerig sind, und daher müssen sie ganz heiß abgebacken werden, sonst setzen sie sich an die Pfanne; wenn sie gar sind, so werden sie mit der braunen Butter und Citronsaft darüber angerichtet, und mit Petersillie garnirt.

Regula 440.

Neunaugen einzumachen.

Sobald als man die Neunaugen bekommt, und sie recht lebendig sind, so muß man Salz darauf streuen, daß sie sich darin todt laufen und reinigen, denn ein wenig darin stehen lassen, hernach abtrocknen und auf einem Rost gar braten; wenn sie denn kalt sind, so werden sie in einen Topf oder
weites