

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 439. Frische Schollen und Bütte zu backen.

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

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