

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 448. Gebackene Aale mit Salbey gespickt.

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

gehackte Petersillie und ein paar hart gekochte Eyer auch klein gehackt, kann man darüber streuen, denn rund aufgewickelt, und mit einem Bindsfaden rund um und übers Kreuz ganz fest bewunden, in Salz und Wasser mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, etwas Wein und Weinessig abgekocht, und denn mit der Suppe hingeseht, daß sie kalt wird. Man kann die Stücken so ganz anrichten, auch kann man sie in Scheiben schneiden, und Weinessig dabey geben.

Regula 447.

Fricassée von Aal.

Dazu kann man kleinere Aale gebrauchen, und denselben entweder die Haut abziehen oder rein abschneiden, denn ausnehmen, in kleine Stücke schneiden, denn ein wenig gelbbraune Butter machen mit klein gehackten Zwiebeln und ein wenig Gewürz, die Aale dazu thun, und zusammen durchschwichen lassen, und denn, so es nöthig thut, ein wenig Nasses daran, damit durchgekocht, und zuletzt mit Eyerdottern, Weinessig, Salz und gehackter Petersillie ablegiret und sämig gemacht; so ist es recht.

Regula 448.

Gebackene Aale mit Salbey gespickt.

Dazu sind die mittelmäßigen Aale am besten, jedoch daß sie ein wenig groß sind, denen muß man die Haut abziehen, ausnehmen und in Stücke schneiden als einen Finger lang, und an beyden Seiten fein einkärben, mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, mit Salbeyblättern und Petersillie

fillie durchziehen, in Mehl umkehren, und denn in heißer gelbbrauner Butter abbacken; so stad sie recht.

Regula 449.

Frische Brassen zu kochen.

Wenn die Brassen groß sind, so werden sie gerissen, in Stücken geschnitten als ein Karpfe, und so sie lebendig sind, auch also angeblauet, abgekocht, und mit Merrettig und Weineßig gegeben; sind es aber kleine Brassen, so muß man sie abschuppen, in Stücken schneiden, und also abkochen, und mit einer Sose geben, welche man beliebet.

Regula 450.

Frische Brassen auf einem Roste gebraten.

Sodann muß man die Brassen abschuppen, ausnehmen und an beyden Seiten fein einfärben, rein abwischen, mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren, und auf einem Roste gar braten, auch zuweilen mit Butter bestreichen; wenn sie gar sind, so werden sie mit brauner Butter und Cappern gegeben, oder mit einer Capper=Sose, nach Reg. 26. und 27. oder einer Anschowis=Sose, nach Reg. 29. wie man es beliebet.

Regula 451.

Gründlinge und Schmerlinge zu kochen.

Wenn man die Gründlinge und Schmerlinge lebendig haben kann, so sind sie am besten, und so thut man sie gleich in ein Geschirr, und gießt ein wenig Wein darauf, daß sie sich darin todt lausen