

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 449. Frische Brassen zu kochen.

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

füllie durchziehen, in Mehl umkehren, und denn in heißer gelbbrauner Butter abbacken; so stadt 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