

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 452. Trockene Schnepel, trockene Hechte und dergleichen mit Rüben.

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

und blau werden, denn gleich einen Kessel mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, und, wenn solches kocht, die Gründlinge oder Schmerlinge mit dem Wein hinein geworfen und also abgekocht, denn eine Weinsose gemacht nach Reg. 35. solche in einem Kümmtchen mitten in die Schüssel gesetzt, die kleinen blauen Fische daherum angerichtet und mit Petersilie garniret; so siehet es recht gut aus.

Regula 452.

Trockene Schnepel, trockene Hechte und dergleichen mit Rüben.

Trockene Schnepel, trockene Hechte und alle dergleichen trockene Fische muß man vorher in Stücken schneiden, und eine Nacht in lauwarmen Wasser einweichen, und denn ganz langsam gar kochen, die Rüben können nach Reg. 99. gemacht und über die Fische gegeben werden.

Regula 453.

Gefüllte Krebse mit Krebs-Farce.

Die Krebse werden erstlich ordinalr abgekocht, und denn die Schwänze ausgemacht, die Köpfe muß man auch inwendig rein und die Galle heraus machen, denn auch aus den Scheeren das Fleisch heraus machen, und solches mit der Hälfte Krebschwänze ein wenig gröblich durchhacken; von den Beinen und der übrigen Schale macht man nach Reg. 11. eine gute Portion Krebsbutter, und wenn solche kalt ist, nach Reg. 3. wie eine Pomade abgerieben, denn einige Eyerdotter und etwas nach Reg. 4. geweichtes Weißbrodt, Salz, geriebenen