

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 454. Schnecken zu kochen.

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

riebenen Muskat und geriebene oder ganz fein gehackte Citronschalen darein gethan, solches wohl durch einander gerühret, und denn zulezt die gehackten Krebse auch hinein gethan und durch einander gerühret, denn die Krebsköpfe damit gefüllt, und in einer Tortenpfanne gebacken, denn so macht man ein wenig Rohmsose nach Reg. 33. und thut die übrigen Krebschwänze nebst ein wenig geweichten und rein gewaschenen Morcheln, und so man sonst etwas feines, als Artischockenkühle und dergleichen hat, dazu, und läßt es auf einem gelinden Feuer durchpaziren, denn solches in eine Schüssel gegeben, und die farcirten Krebse herum garniret; so ist es recht und gut.

Regula 454.

Schnecken zu kochen.

Die Schnecken muß man erstlich in Wasser ein paarmal aufkochen lassen, denn kann man sie mit einem spitzen Messer aus den Häusern heraus ziehen, denn muß man sie sauber rein machen, und mit einem Stückchen Butter und kochendem Wasser zum Feuer setzen und gar kochen lassen, sie müssen aber etwas lange kochen; die Schalen oder Häuser muß man mit Salz und warmen Wasser rein abscheuern, wohl ausspülen und hinsehen, daß sie austrocknen, denn nimmt man ein Stück ausgewaschener Butter und nach Proportion fein gerieben Brode, Muskatblumen, ein ganz wenig Pfeffer, und ganz fein gehackte Petersillie, solches als einen Teig zusammengeknetet, denn erstlich ein wenig von dem Teig in die Schale gethan, denn eine Schnecke,

und denn wieder ein wenig Teig oben darauf, denn in eine Casseroll gethan, ein paar Löffel voll Fleischsuppe darunter gegeben, zugedeckt und auf gelindem Feuer ein wenig durchgeschwitzet, und zuweilen umgeschüttelt, so sind sie recht.

Regula 455.

Farcirte Aустern.

Man muß etwas ohne Salz gekochte Fische von den Gräten machen, solches mit einigen rohen Austern klein hacken, denn nach Reg. 3. ein gut Stück abgeriebener Butter machen, und nach Proportion nach Reg. 4. geweichtes Weißbrodt, einige Eyerdotter, Salz und geriebenen Muskat, solches alles mit den gehackten Fischen wohl durch einander gerühret, denn nimmt man rein gewaschene tiefe Austerchalen, und legt erstlich von der Farce etwas unten ein, denn 3 bis 4 Aустern darauf, die Aустern müssen aber vorher in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekresset werden, denn wieder von der Farce darüber, daß die Schalen ganz hoch gefüllt werden, denn mit einem warmen Messer glatt gemacht und bunt übergefärbet, und in einer Tortenpfanne unten und oben mit Feuer gar gebacken; es kann so naturell, oder auch mit einer Austerjose gegeben werden, und ist ein sauber Gericht.

Regula 456.

Klipfisch zu kochen.

Den Klipfisch muß man in Stücken schneiden, und am Mittage, wenn man ihn des andern Tages gebrauchen will, in Wasser legen, am Abend und
am