

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 510. Wie man Gänse füllen und braten muß.

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

Modelle hat, diese Form muß man mit geschmolzener Butter bestreichen und mit fein geriebenem Brodte überall wohl bestreuen, den Teig ein wenig dünner als zu den Pasteten ausrollen und in die Form decken, die Farce überall als einen halben Finger dick einstreichen, und denn das angemengte auch hinein thun, mit ein wenig Teig decken, den Rand sauber abschneiden, und denn in eine Tortenpfanne setzen und unten und oben mit Feuer gar backen. Wenn man es anrichtet, so kehrt man die Form in der Schüssel um, und zieht sie also ab, denn so schneidet man oben eine kleine Platte ab, und macht eine Gose darein, welche man beliebt. Und also kann man nach obiger Regel eine Crisette verfertigen, von was vor feinen Sachen man will.



Siebende Abtheilung.

• Von Braten.

Regula 510.

Wie man Gänse füllen und braten muß.

Man nehme rein gemachte Castannien, abgeschälte in Striemeln geschnittene Mandeln, in feine Striemeln geschnittene Aepfel, in länglichte Striemeln geschnittenes Weißbrodt in Butter gebraten, rein gemachte Rosinen, das alles zusammen gemenet, die Gans damit gefüllt, zierlich aufgespießt und an einem Spieß gar gebraten, zuletzt
 wenn

wenn der Braten meist gar ist, und das meiste Schmalz herausgelaufen, so thut man solches aus der Pfanne, und begießt den Braten ferner mit reiner Butter, bis er vollends gar ist, so ist es recht gemacht. Wenn man die Gänse ordinair füllen will, so thut man an statt Castannien und Mandeln halb gar gekochte Pflaumen, gerieben Brodt und Annis dazu, auch ein wenig Zucker und gestoßenen Zimmet.

Regula 511.

Wilde und zahme Enten zu braten.

Die werden nur nach der 1. Regel sauber präpariret, zierlich aufgespießt, und denn an einem Spieß gar gebraten, die zahmen Enten kann man auch zuweilen füllen, nämlich mit etwas gerieben Brodt, fein geschnittenen Aepfeln, Corinten, Zucker, gestoßenem Zimmet, dieses in ein wenig Butter abgeschwitzt, die Enten damit ausgefüllt, und denn gebraten.

Regula 512.

Gebratene Kapaunen, Kalekuten, große und kleine junge Hühner, Tauben und alles dergleichen.

Bei allen diesen Braten ist nur zu erinnern, daß alles nach der 1. Regel zu rechter Zeit trocken gepflückt wird, und wenn es eine Nacht durchgekühlt, alsdenn sauber und weiß präpariret, zierlich aufgespießt, sauber gespickt, oder auch mit breiten Scheiben Speck belegt, denn Papier mit Butter beschmieret, darüber gebunden, und also an einem Spieß weiß und sauber gar gebraten.