

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 512. Gebratene Kapaunen, Kalekuten, große und kleine junge Hünen, Tauben und alles dergleichen.

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

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 durchgeföhlt, 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.

Regula 513.

Gebratene Kapaunen mit Austern.

Die Kapaunen werden eben so, wie vorher angezeigt, zum Braten präpariret, denn so nimmt man so viel ausgemachte Austern, als man meynet nöthig zu haben, solche in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekrellt oder steif gemacht, und sodann den Bart abgenommen, und in einer Schüssel mit etwas geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter und gestoßenen Muskatblumen durch einander gemenet, solches in den Kapaun gefüllt, und denn, wie vorher angezeigt, weiß und sauber gebraten. Wenn man anrichtet, so kann man nach Reg. 30. noch ein wenig Austerose darunter machen; so wird es recht und schön.

Regula 514.

Geschmohrte Ruchlein mit Stachelbeeren.

Die Ruchlein, so man zu schmohren gebrauchen will, kann man wol in heißem Wasser abbrühen und rein machen, man muß sie aber ja nicht verbrennen, sonst reißen sie und werden nicht rein, denn ausgenommen, der Brustknochen behende ausgebrochen und die Beine zierlich eingesteckt, denn rein gemachte Petersillie ein paar mal durchgeschnitten, mit etwas Butter zusammen geknetet, und davon in ein jedes Ruchlein etwas eingestopft, denn Butter in eine Casseroll oder in eine breite Pfanne gethan, und solche ganz heiß werden lassen, daß sie ein wenig gelbbraun wird, denn die Ruchlein hinein gethan und gar geschmohret, man kann sie als
denn