

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 513. Gebratene Kapaunen mit Austern.

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

## 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