

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 517. Gebratene Kalbsbrust, die gefüllt wird.

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

Regula 516.

Von Kalbs = Lamms = und Hammel-
Braten.

Daben ist nur zu erinnern, daß man selbige sauber präpariret; nach Belieben gespickt und denn wohl abgebraten, mit der Brühe aus der Bratpfanne oder mit einer Sose nach Reg. 42. angerichtet und zur Tafel gegeben. Bey Lammsbraten kann man auch eine grüne Sose machen, nämlich, man nehme einige Kräuter, als Kerbel, Sauerampfer und Petersillie, von jedem eine kleine Hand voll, solches klein gehackt, hernach in einem grossen Mörsel gestossen, mit ein paar hart gekochten Eiern, ein paar gerösteten Semmelscheiben in Weinessig genehset, alles ganz fein zusammen gestossen, und denn mit guter klarer Fleischsuppe durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, daß es eine grüne sämige Sose wird, solche denn kalt in einem Rümchen besonders beim Braten gegeben.

Regula 517.

Gebratene Kalbsbrust, die gefüllt wird.

Die Kalbsbrust muß man nach Reg. 55. präpariren, und denn mit einer Farce farciren, welche man beliebt, oder man macht ein Gefüllsel zurecht mit Castannien, wie zu der Gans bey Reg. 510. oder ein Gefüllsel wie zu den Enten, bey Reg. 511. und damit die Brust gefüllt, und wieder zugeheftet; will man sie spicken, so muß man die Brust alsdenn in heissem Wasser ein wenig steif werden lassen, denn abgekühlt, sauber gespickt und schön gebraten.

Regula

Regula 518.

Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen zu
braten.

Die Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen werden zum Braten nicht ausgenommen, sondern nur gehörig rein gemacht, die Beine rückwärts über, und denn inwendig nach unten bey den Keulen durchgebogen, und kreuzweise zusammen gesteckt, die Haut vom Hals und Kopf abgezogen, den Hals einmal herumgedreht, und den Schnabel oben in die Brust gesteckt, solches thut man bey Kramtsvögeln und Lerchen, den Schnepfen dreht man auch einmal den Hals herum, und steckt den Schnabel durch die Keulen, als wenn man sonst Flügelwerk aufspießt, denn auf kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und also gebraten, zwischen den Kramtsvögeln und Lerchen steckt man zwischen einen jeden Vogel ein klein Scheibchen Speck, und so kann man sie gleichfalls mit kleinen Spießchen an einen Spieß binden, oder auf einem Rost gar braten, um die Schnepfen, welche man an einem Spieß braten muß, werden geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne gelegt, daß das Eingeweide, so heraus brätet, darauf fällt, und wenn man anrichtet, so legt man das Brodt unter die Schnepfen, so ist es recht und gut.

Regula 519.

Berghüner, Rebhüner, Fasanen und dergleichen.

Bei Berghünern, Rebhünern, Fasanen und dergleichen ist nur dieses zu erinnern, daß man solche