

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 520. Gebratene Hasen.

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

358 Siebende Abtheilung. Von Braten.

sauber und zierlich aufpuzet und aufspießet, und die Köpfe so rauch mit den Federn daran sitzen läßt, denn über Kohlfener ein wenig steif gemacht, sauber gespickt oder mit Speck und Papier bewunden, und denn mit guter Aufsicht gebraten. Von den Berghänen schneidet man den Kopf so roh ab, weil er des rothen Kammes wegen so schön aussieht, und legt ihn denn hernach bey dem Anrichten auf den Rand von der Schüssel bey dem Braten, es sieht schön aus.

Regula 520.

Gebratene Hasen.

Wenn man von den Hasen das Fell abgemacht hat, so muß man die Vorderbuge ablösen, und denn die Brust und Hals abschneiden, denn hinten das Schloß los geschnitten und sauber ausgepuzt, denn abgewaschen, alle blaue Haut und Sehnen ganz dünne und behende abgeschnitten, denn fein und sauber gespickt und gebraten.

Regula 521.

Von allen Wildbraten insgemein.

Alle Wildbraten, sie seyn von kleinem oder großem Wilde, wilden Schweinen und von allem, was dergleichen seyn mag, werden nur sauber beschnitten, ein jedes nach seiner Art zierlich und proper gespickt, und denn mit guter Aufsicht gebraten.

Nach diesen wenigen Regeln, so nur von Braten angeführt sind, kann man sich bey allen vorkommenden Braten richten.

Achte