

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 617. Gebackene Kälbernieren.

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

roll gethan, und zu einem dicken Rohm abgerieben, denn einige Eyerdotter und etwas süßen Rohm dazu gerühret, und denn so viel fein Mehl dazu, daß es ein Teig wird, den man wälgen und rollen kann, und davon denn die Pastetchen verfertiget; hat man die Krebsbutter nicht, so nehme man feinen Blätterteig, im übrigen wird es eben so gemacht, als die Auster- und Muschelpastetchen, nämlich, erstlich ein wenig Farce auf den Teig eingelegt, ein oder zwey Krebschwänze darein gedrückt, den Teig darüber, und so ferner wie vorher, sie sind recht schön, müssen auch wie die andern warm zur Tafel gegeben werden.

Regula 617.

Gebäckene Kälbernieren.

Wenn man eine gebratene Kälbernieren hat, so schneidet man selbige mit dem Fett, so daran sitzt, in Würfeln, und denn ferner etwas klein gehackt, und in eine tiefe Schüssel gethan mit einigen Händen voll fein gerieben Brodt, 4 klein geschlagenen Eiern, ein wenig süßem Rohm oder Milch, Salz und geriebener Muskat, wem es beliebet, der kann auch ein wenig Zucker und Corinten mit darein thun, solches wohl durch einander gerühret, und denn als einen Finger hoch auf Semmelscheiben gelegt, in der Mitten ein wenig zierlich rund und hoch gemacht, mit einem warmen Messer glatt gestrichen und übergefärbet, denn in einer Tortenpfanne gebacken, und oben die rechte Hitze gegeben, unten nur ein wenig heiße Asche oder Eimer, und denn warm zur Tafel gegeben; hat man Zucker



darein gethan, so reibet man auch etwas über, sonst nicht.

Regula 618.

Gefüllte Aepfel.

Man nimmt schöne große Aepfel, und bohret mit einem Messer die Kernhäuser heraus, daß ein großes Loch durch die Aepfel kommt, und denn hernach erstlich abgeschälet, denn so nimmt man ein gutes Theil fein geriebener Semmel, Corinten, gestoßenen Zimmet und ein wenig Zucker, dieses mit einem Stücke Butter abgeschwizet, und denn die Aepfel damit ausgefüllt, denn einen feinen But-
terteig etwas dünne ausgerollet, und in große vier-
eckigte Stücke geschnitten, daß man einen Aepfel damit bestblagen oder bedecken kann, denn auf je-
des Stück Teig einen Aepfel gesetzt, mit Eiern be-
strichen, und denn die vier Ecken oben zusammen
genommen und an einander gebacken, auch rund-
herum glatt angedrückt, und denn in einer For-
tenpfanne so viel, als hinein können, nach einan-
der gebacken, Zucker über gerieben, und warm zur
Tafel gegeben.

Regula 619.

Mandelgebäckenes in Buttermteig.

Man stößet ein halb oder ein Viertelpfund
Mandeln, nachdem man nöthig hat, und wenn
sie fein sind, so thut man halb so viel geriebenen
Zucker, ein paar Eyerdotter und ein Stückchen
Butter dazu, solches in einem großen Mörser
ferner zu einem Teig gestoßen, denn so rollt man
einen feinen Buttermteig etwas dünne aus, und
schnei-