

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 620. Torte von gebratenen Kälbernieren.

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

schneidet davon viereckigte Stücken, die aber nicht zu groß sind, denn solche mit Eiern bestrichen, und auf ein jedes etwas von den Mandeln gesetzt, denn oben die vier Ecken zusammen genommen, und an einander geflebt, denn in eine Tortenpfanne gesetzt und langsam gar gebacken, denn angerichtet und Zucker darüber.

Regula 620.

Torte von gebratenen Kälbernieren.

Man nimmt die Nieren von einem kalten Kalbsbraten, und schneidet sie mit dem Fette in kleine Würfel, hernach klein gehackt, und in eine tiefe Schüssel oder Casseroll gethan, denn zwey oder drittehalb nach Regula 4. geweichte Rundstücke, aus solchen die Milch rein heraus gedrückt, hernach in einem Mörsel gestoßen, daß es wie ein Teig wird, und denn solches zu der Kälbernieren gethan nebst 8 bis 9 Eyerdottern, klein geriebenen oder gehackten Citronschalen, Corinten, Zucker, Salz, geriebenen Muskat, alles zusammen wohl durch einander gerührt, denn das Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und zuletzt auch dazu gerührt, denn einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne gemacht, den Rand sauber umgekräuset, das Angerührte hinein gethan, und also, insonderheit oben, langsam gebacken, aber keinen Deckel von Teig darüber; so wird es recht gut, und denn warm zur Tafel gegeben.



Regula 621.

Quitten = Schnee.

Man nimmt ein gutes Theil Quitten, nachdem man viel machen will, solche erstlich in Wasser mürbe gekocht, denn abgeschälet und das Fleisch mit einem Messer von den Kernhäusern abgeschabt, denn klein gemüset und durch einen Durchschlag gerieben, denn in eine tiefe Schüssel oder eine Casferoll gethan, und bey einer Stunde immer nach einer Seite gerühret, Zucker, als nach Gutdünken nöthig ist, geriebene Citronschalen und gestoßenen Zimmet kann man gleich anfangs mit darein thun, und denn so kann man auf 30 bis 35 Quitten 6 Eyerweiß nehmen, solche eins nach dem andern auf einem Teller mit einem Messer klein schlagen und nach gerade zu den Quitten thun, und immer gerühret, bis es recht knirschet, denn eine silberne oder blecherne Schüssel mit Butter bestrichen, und so es nöthig thut, vorher einen kleinen Rand um eine Schüssel gesetzt, das Angerührte dahinein gethan, in eine Tortenpfanne gesetzt und gebacken, und wenn es im vollen Aufsteigen ist, so streuet man gestoßenen Zimmet und Zucker etwas dick darüber, so wird es recht schön. Wer eine solche Schüssel nicht hat, der mache einen Boden von feinem mürben Teig in eine Tortenpfanne, den Rand sauber umgekräuset und darin gebacken, oder in einen blechernen Rand, wie es einem am besten beliebet.

Regula 622.

Aepfel = Schnee.

Man nehme ohngefähr 30 bis 35 gute Aepfel,
die