

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 658. Gebackene Zucker-Wurzeln.

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

gehet, in den Klar getunkt, und denn in der heißen Butter eine Pfanne voll nach der andern abgebacken; so sind sie recht. Man kann sie zum garniren und auch als ein besonderes Gericht gebrauchen.

Regula 657.

Gebäckene Spargel.

Man macht den Spargel rein, wie sonst bey Regula 91. und denn so ganz in kochendem Wasser nur einmal aufkochen lassen, denn aufgelegt, daß sie trocknen und abfühlen, denn ein Klar oder Teig nach Reg. 66. dazu gemacht, und denn die Spargel, so weit als das Mürbe gehet, in den Teig getunkt, und sodann in heißer abgeklärter Butter ausgebacken, angerichtet und Zucker darüber.

Regula 658.

Gebäckene Zucker = Wurzeln.

Die Zuckerwurzeln werden vorher sauber geschrappt und rein gemacht, und denn nur sogleich umgekocht, wie die Spargel gebacken, und so kann man allerhand, als Römische Salbeyenblätter, Sauerampferblätter, Holunderblumen und alles dergleichen ausbacken.

Regula 659.

Gebäckene Krebse.

Die Krebse muß man so ausmachen, daß die Scheeren daran bleiben, denn so kann man ein wenig Mehl und fein gestoßenen Ingber zusammenmengen, die ausgemachten Krebse damit bestreuen, und denn in abgeklärter Butter ein wenig backen,

¶

denn