

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 659. Gebackene Krebse.

**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

denn anrichten und mit gebackener Petersillie garniren.

## Regula 660.

## Gebackene Heeringe.

Die Heeringe macht man erstlich sauber rein; denn an beyden Seiten in der Länge von den Gräten abgeschnitten, und zwey bis drey Stunden in süßer Milch eingeweicht, denn so macht man ein Klar oder Teig, wie oben zu den gebackenen Äpfeln und Birnen, mit ein wenig Mehl, Wein und ein paar Eiern, aber keinen Zucker darin, denn die Heeringe sauber abgetrocknet, in dem Teig umgekehrt und in heißer abgeklärter Butter ausgebacken, und denn auch Petersillie ausgebacken und damit garniret.

## Regula 661.

## Ein Budding.

Man nehme vier bis sechs Rundstücke, nachdem er groß seyn soll, und solche in die Breite ein paar mal durchgeschnitten, denn geröstet, in Würfel geschnitten und in ein Geschirr gethan, ein wenig Milch darüber gegossen, daß sich das Brodt nur eben ansetzt, denn ohngefähr ein halb Pfund Ochsen-Nierenfett, Ochsenmark ist noch besser, solches klein gehackt und dazu gethan, hat man aber beydes nicht, so mache man an dessen statt so viel abgeriebene Butter, nach Regula 3. daß sie wie ein Rohm wird, und thue solche dazu, denn auch Rosinen, Corinten, eine gute Hand voll in Striemeln geschnit.