

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 661. Ein Budding.

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

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.

geschnittene Mandeln, ein halbe Hand voll reingemachte Pistacien, klein geschnittene Sucade, gestoßenen Cardemom und Muskatblumen, oder nur geriebene Muskat, zwey Löffel voll fein Mehl, Salz, sechs oder acht fleingeschlagene Eyer, alles wohl durch einander gerührt, und so es, dem Bedünken nach, annoch zu dicke seyn sollte, so kann man noch ein paar Löffel voll Milch oder Rohm dazu gießen und durchrühren, denn eine Serviette in heißem Wasser naß gemacht, in eine Schüssel gedeckt und das Angerührte hinein gethan, in einem Klumpen fest zusammen gebunden, und bey einem Stücke Rindfleisch, oder so dessen nicht ist allein in einem Kessel mit Wasser gar kochen lassen. Wenn man ihn anrichten will, so thut man ihn heraus auf eine Schüssel, macht die Serviette los und rundherum ab, so weit als man kommen kann, und denn die Schüssel, darin er zu Tische soll oben aufgedeckt und zusammen umgekehrt, und sodann die Serviette vollends abgezogen, und eine Wein- Sose mit Corinten nach Regula 34. oder eine Choccolade = Sose nach Regula 36. darüber gemacht, und warm zur Tafel gegeben. Beym Anrichten kann man in der Mitte ein rundes Stück heraus schneiden, und damit den Rand der Schüssel garniren, das Loch aber voll Sose gießen; solches sieht gut aus.

Regula 662.

Budding auf eine andre Art.

Man lasse ein Pfund Butter in einer Pfanne

ff 2

recht