

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 662. Budding auf eine andre Art.

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

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 Weinsose 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

recht heiß werden, und denn ein gutes Theil geriebene Semmel darein gethan und ein wenig braten lassen, und denn nach Gutdünken ein wenig süße Milch darauf gegossen und kochen lassen, bis es recht dick ist, denn abgenommen und kalt werden lassen, denn 6 oder 8 klein geschlagene Eyer dazu, nebst einer geriebenen Citronschale, etwas Zucker, Zimmet, Corinten, Rosinen und ein wenig Salz, solches alles wohl durch einander gerührt, denn wie vorher in eine Serviette gemacht, und bis zwey Stunden in einem Kessel mit Wasser kochen lassen, und denn mit einer Weinsose angerichtet, wie vorher angezeigt; so ist es recht.

## Regula 663.

## Englischen Mark-Budding.

Man nehme ein Pfund Ochsenmark, oder ein Pfund recht gutes Nierenfett, und solches klein gehackt, denn vier bis fünf nach Regula 4. in Milch geweichte Rundstücke, solche mit dem gehackten Fett in eine tiefe Schüssel gethan, nebst 2 guten Löffeln voll Mehl, etwas Zucker, Zimmet, klein geschnittene Sucade, Salz, Corinten und Rosinen, das alles wohl durch einander gerührt, ein paar klein geschlagene Eyer können auch mit dazu gerührt werden, denn eine blecherne Buddings-Form wohl mit Butter beschmiert, das Angerührte darein gefüllet und in einer Tortenpfanne gebacken, eine Sose kann man dazu machen, welche man beliebt.

Regula