

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 663. Englischen Mark-Budding.

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

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

Regula 664.

Budding auf einer Schüssel gemacht.

Man nehme eine gute Portion Ochsenmark, und solches kann man in dünne Scheibchen schneiden, oder auch klein hacken und davon etwas in eine Schüssel streuen, denn dünne Scheibchen Weißbrodt in Milch eingetunkt und überher darauf gelegt, denn Corinten oder Sucade, oder eingemachte Pommeranzenschalen klein geschnitten und darüber gestreuet, denn wieder eine Lage Ochsenmark, und denn wieder in Milch getunkte Semmelscheiben, und so fortan, bis die Schüssel voll ist, das oberste muß Mark seyn, und so dünne Milch darauf ist, so vielleicht aus dem Brodte gelaufen seyn möchte, solches läßt man rein ablaufen, denn süßen Rohm, Zucker und etliche Eyerdotter zusammen klein gerührt und überher aufgegossen, und so es nöthig thut, kann man vorher einen kleinen Rand um die Schüssel setzen, solchen erstlich ein wenig antrocknen lassen, und denn in einer Tortenpfanne gar backen.

Regula 665.

Budding von Spinnat.

Man nehme ein gutes Theil rein gemachten und wohl gewaschenen Spinnat, solchen erstlich in Wasser einmal aufgekocht, rein ausgetrocknet und klein gehackt, denn so mache man nach Gutdünken etwas abgeriebene Butter, und nach und nach zehn bis zwölf Eyer darein gerührt, und ein halb Pfund Bisquit oder Zuckerplättchen mit darunter gerührt,

ff 3

denn