

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 698. Amulett mit gerösteten Semmeln.

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

ingelegt, aber der Kuchen muß nicht umgekehrt werden, sondern die weiche Seite muß oben bleiben, denn so macht man den abgestoßen Hopfen oben überher darauf, die Kante oder den Rand von dem Kuchen rundherum umgeschlagen oder umgewickelt, über den Hopfen fein gerieben Brodt gestreuet und dünne Scheibchen Butter darüber gelegt, und denn mit einer glihenden Feuerschaufel Farbe gegeben. Und so macht man es mit Spinnat und Saueram-
pfer auch, ein jedes muß erstlich nach seiner Art wie gehörig präparirt und zurecht gemacht werden.

Regula 697.

Amulett mit Aepfeln.

Man schält und schneidet Aepfel in ganz dünne Scheibchen, und denn solche mit Butter und Zucker abgeschwigt, daß sie mürbe und schön werden und nicht zu sehr vermüsen, und denn wie vorher von 7 oder 8 Eiern ein Amulett verfertiget, und ferner, wie mit dem jungen Hopfen, auch also gemacht.

Regula 698.

Amulett mit gerösteten Semmeln.

Man thue ein wenig Butter in ein Geschir und lasse sie schmelzen, denn so viel Eier dazu geschlagen als es einem beliebt, und solches zusammen mit ein wenig Salz klein geschlagen, denn Weißbrodt in Striemeln geschnitten und in einer Pfannkuchen-
Pfanne mit Butter gelbbraun gebraten, denn auch die Eier darauf gegossen, und wie vorher immer mit einem Messer unter gestochen und das Dünne unter laufen lassen, und also nur eine Seite gebak-
fen.

fen. Wenn er gar ist, so legt man einen verkehrten Teller darauf, und eine Schüssel darüber gedeckt und also zusammen herumgekehrt, daß die gebackene oder Brodtseite oben kommt, denn mit gebackener Petersillie garniret oder ein wenig Weineßig dabey gegeben.

Regula 699.

Amulett mit allerhand geräucherten Sachen.

Man kann dazu nehmen was man will und haben kann, nämlich ein Stück kalte geräucherte Ochsenzunge, oder von Schinken, oder geräuchertem Fleisch, auch trockene Bücklinge, wo sie nicht gar zu hart sind. Was man denn nun von solchen Sachen hat, das schneidet und hackt man erstlich klein, denn so viel Eyer klein geschlagen als man nöthig hat, und denn wie vorher gebacken, und sobald es sich unten nur ein wenig gesetzt hat, so streuet man das gehackte oben überher hinein, und denn ferner, wie schon angezeigt, gar gebacken, und die weiche Seite auf einen verkehrten Teller unten gekehrt. Wenn man ein solch Amulett mit gesalzenen Sachen macht, so thut man in die Eyer kein Salz.

Regula 700.

Amulett mit Anschowis und gehackter Petersillie.

Die Anschowis und Petersillie muß man vorher rein machen und klein hacken; denn in eine Schüssel thun und erstlich mit ein paar Eyern klein schlagen, hernach noch so viel Eyer dazu geschlagen als man gebraucht, und denn wie vorher gebacken.

Regula