

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 253. Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyenkohl auf eine andere Art.

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

Regula 252.

Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyen-  
kohl ordinair.

Das Hammelfleisch kann man in ordinair mit-  
telmäßige Stücke hauen, oder man kann es auch in  
einem Stücke lassen, denn wohl auswässern, daß es  
weiß und schön wird, denn mit kochendem Wasser in  
einem großem Geschirr, das weiß kocht, zum Feuer  
gebracht; wenn es denn wohl abgeschäumt ist, so  
thut man ein gutes Bund Kraut, als Zellery, Bor-  
ree und Petersillie, ganz fest zusammen gebunden,  
daran, auch Pfeffer und Ingber, und sodann den  
Kohl nach und nach darauf gesteckt, und verdeckt  
gar gekocht, denn nimmt man den Kohl oben ab  
mit einem Schaumlöffel und thut ihn auf einen  
Durchschlag, drückt das Masse allmählig heraus,  
die Pfefferkörner, so man findet, herausgenommen,  
und dann den Kohl mit einem guten Stücke But-  
ter, gestoßene Negelein und Muskatblumen auf  
gelindem Feuer ein wenig stosen lassen, denn das  
Fleisch angerichtet und den Kohl um das Fleisch  
herum gelegt; so ist es recht.

Regula 253.

Hammelfleisch mit weißem und Savoyenkohl  
auf eine andere Art.

Das Hammelfleisch kann man wie vorher in  
Stücken hauen, oder man kann eine Keule oder  
Brust ganz lassen, hat man eine Brust, so kann  
man den Bauch auslösen, als wenn man sie far-

ciren will, und das Loch wieder zuheften, wie nach der 55. Regel zu sehen ist, und wer da will, der kann sie auch farciren, es ist sehr gut. Denn so muß man es sauber und weiß blanchiren, den Kohl in 4 Stücken schneiden, und in Salz und Wasser einmal aufkochen lassen, denn aufgelegt, daß er abkühlt und das Wasser rein ausgedrückt. Denn nach Proportion ein gutes Theil Butter, ein paar Scheiben Speck, ein paar ganze Zwiebeln, beydes mit Mehllein bestreuet solches in ein Geschirr gerhan, und das Fleisch und Kohl darauf gelegt, ein wenig gestoßene Muskatblumen dazwischen gestreuet, fest zugedeckt und auf gelindem Feuer ganz langsam gar werden lassen, man muß es aber sehr zeitig beym Feuer bringen, weil es wegen ganz langsamens Kochens mehr Zeit erfordert als sonst, es wird aber recht delicat und schön. Insonderheit aber, wo man eine kleine Schinkencoullige, wie zu den Augurken bey der 248. Regel, verferriget, und solche, wenn es ein wenig überhalb gar ist, dazu thut, und läßt es denn vollends damit gar distilliren, so wird es überaus angenehm, und bekommt einen schönen und hohen Gout.

## Regula 254.

Hammelbrust en Grillier mit Citronschalen.

Die Hammelbrust muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen, denn abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren, und mit zusammengemengtem geriebenem Brodte, gehackter Petersillie, Pfeffer und Salz bestreuen und auf einem Rost braten, denn so kann man eine Gose dazu machen,