

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,