

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 14. Coullige zu machen.

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

Pfanne ist, und so verdeckt immer weg schwichen und braten lassen, bis alle der Saft, so im Anfange herausgegangen, wieder eingeschnoret und eingebraten, bis daß das Fleisch recht braun geworden ist, und sich allbereit etwas an die Pfanne angefest hat; er muß aber allezeit nur mit langsamen Feuer unterhalten werden, sonst wird die Brühe leicht bräunlich, da es sonst, wenn es nur immer auf gelindem Feuer gehet, so leicht keine Noth hat. Auch muß das Fleisch gar nicht gerühret oder umgekehret werden, sondern immer auf der einen Seite recht liegen bleiben, bis es recht braun ist, denn gute klare kräftige Fleischsuppe darauf gegeben, so viel als nöthig thut, daß die Brühe recht braun, kräftig und hoch von Farbe bleibet, denn kann man es eine kleine halbe Stunde langsam kochen lassen, und denn durch ein kleines Sieb gegossen, so ist sie recht, und kann gebraucht werden, wozu man will.

Regula 14.

Coullige zu machen.

Coullige ist eine sämige durchgeseigte Kraut-Suppe, welche man zu Suppen, Brühen und vielen andern Sachen gebrauchet, und werden deder mancherley gemacht, wie hernach folget, wir wollen also nur erstlich eine, welche ordinar gemacht und gebrauchet wird, zum Fundament hieher setzen. Nämlich man nehme einige Scheiben von geräuchertem Schinken, und einige Scheiben schier Kalbfleisch, oder in Mangel dessen einige Scheiben Rindfleisch, oder aus einer
 B 4 Ham.

Hammels = Reule, solches wie auch die Schinken ein wenig geklopft, und ein Stück ums andre in eine Casseroll gelegt, zugedeckt und auf gelindem Feuer, als wenn man wie vorhero eine Brühe machet, wohl durchschwizen und durchbraten lassen, man kann auch Lorbeer = Blätter, Zwiebeln und Kräuter mit dabey thun, denn wohl einschwizen lassen, daß es ein wenig gelbligt wird, aber so hochbraun darf es eben nicht seyn, denn streuet man etwas Mehl darüber nach Proportion, als man viel machet, und lästet es denn noch ein wenig durchschwizen und durchbraten, und denn eine gute kräftige Suppe, und so man es haben kann, auch ein wenig gute Brühe mit daran gegossen, und zusammen durchkochen lassen, daß es sämig wird, und denn so kann man es durch ein Haartuch oder einen kleinen Sieb streichen, oder man kann auch vorher das Fleisch und die Kräuter mit einem Schaum = Löffel heraus nehmen, solches klein hacken und stoßen, daß es recht klein wird, denn wieder in die Coullige gethan, noch einmal durchkochen lassen, und denn durchgestrichen, so ist sie recht, und sehr gut an Tunken, Fricasseen, Ragoüen, solchen einen hohen Geschmack damit zu geben, wenn man ein paar Löffel voll davon anthut. Man muß aber ja vorher kein Salz an die Fleisch- oder Brühsuppe thun, und zwar insonderheit, wenn man eine Coullige damit zu machen gedenket, denn sonsten würde dieselbe wegen der Schinken, so daran kommen, allzu salzig, darum ist es allezeit behutsamer und besser, daß man das Salzen bis zuletzt versparet.

Regula

Regula 15.

Eine Braise a) einzurichten.

Dieses ist eine vortrefliche Sache, etwas darinnen gar zu machen, daß es einen schönen und hohen Geschmack bekommt. Nämlich, man will einen Kalkuten, Kapaun, oder andere Hüner und Kuckleins, Enten, Tauben, Hammel = Keule, Kalbs = Keule und Brüste, oder was es auch sonst immer seyn mag, in einer Braise gar machen, so nimmt man einen etwas platten kupfernen Kessel oder Casseroll, nach der Größe, als die Sachen sind, daß sie ordentlich darinnen liegen können, wer das Kupferzeug eben nicht hat, der kann sich auch allenfalls mit einem dazu geschickten breiten eisernen b) Grapen behelfen, denn so schneidet man Scheiben Speck und belegt den Boden der Pfanne oder des Kessels damit, denn auch eine gute Portion frisches Nierenfett, solches ein wenig gröblich durchgehackt und über das Speck gestreuet, und denn von allerhand Kräutern, als ganzen Zwiebeln, Lorbeer = Blättern, Basilicum, auch so man es vermag, ein wenig Thymian, ein wenig ganzen Pfeffer, einige ganze Negelein und ein paar Stücke Ingber, das alles dazu hinein, und denn dasjenige, was man darinnen gar machen will, oben darauf ge-
leget, denn zugedeckt, auf einen niedrigen Dreifuß gesehet, und immer nur gelindes Kohlfeuer

B 5

darun.

a) Eine Braise oder einen Brasier einrichten, heißt etwas in einem kupfernen Geschirr, wie weiter hier beschrieben, zurichten.

b) Oder Kessel.