

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 20. Braune Robert-Sose.

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

schöne Brühe oder kleine Coullige, man kann sodann nach Belieben einige Ingredientien, als Morcheln, Champion und dergleichen daran thun, auch Citron-Saft daran drücken, so hat man eine schöne Brühe.

## Regula 20.

## Braune Robert = Sose.

Man macht nach Reg. 16. ein ganz wenig braunes Mehl mit ganz fein gehackten Zwiebeln, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citron-Schalen, auch einige Citron = Scheiben dazu gethan, und denn ein wenig Fleisch = Suppe oder Brühe daran gegossen, und damit ein wenig durchkochen lassen, daß es eine sämige Sose wird, zuletzt mit ein wenig Wein = Eßig und ein wenig Zucker gebrochen, so ist die Sose recht.

## Regula 21.

## Gelbe Robert = Sose.

Man thut ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder steinerne Pfanne, denn ein paar Eyer = Dotter, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citron = Schalen, ein wenig Wein = Eßig und Zucker, solches mit einem Löffel zusammen durchgeknetet, und denn mit ein wenig klarer Fleisch = Suppe oder ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sose gerührt, auch, so es nöthig thut, ein wenig gesalzen, so ist es recht.

## Regula 22.

Sauce = Blanche, oder eine gelbe Holländische Sose über allerhand Fische zu gebrauchen.

Man thut ein gut Stück ausgewaschener Butter

ter