

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 28. Weiße Scharlotten-Sose.

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

und damit auf dem Feuer durchgerührt, und denn eine gute Brühe oder halb Wasser und rothen Wein daran gegossen, auch Citron, Megelein und Zucker daran gethan, wie auch, so es nöthig thut, ein wenig Salz, denn solches zu einer sämigen Sose kochen lassen, so ist sie recht, und kann man sie gebrauchen zu Pasteten von Wild, Hasen, wilden und zahmen Enten, wie auch Tauben, aber nicht allezeit, sondern nur dann und wann zur Veränderung; Auch kann diese Sose über vorhero abgebratene Enten, Tauben, gekochte Ochsen = Zungen und viel mehr dergleichen gegeben werden.

Regula 28.

Weiße Scharlotten = Sose.

Ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl, eine gute Portion ganz fein gemachte Scharlotten, solches zusammen durchgeknetet, denn mit einer klaren Fleischsuppe, oder nur mit ein wenig Wasser angeneßt, und damit zu einer sämigen Sose abgerührt, zulezt mit ein wenig Weinessig gebrochen, und so man einen halben Löffel voll Championpuder daran thut, so wird es so viel besser. Diese Sose ist gut zu allen gebratenen Sachen, als Carbonade, von was vor Sorte Fleisch es auch seyn mag, auch zu a) Grillade von allerhand gebratenen und rohen Sachen, auch über einem gebratenen Kapaun und dergleichen.

Regula 29.

Anschowis = Sose.

Ausgewaschene Butter, einen Löffel voll Mehl,
 C 2 ganz

a) Oder Rostbraten.