

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 31. Muschel-Sose.

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

Sose. Will man einige rohe Austern ganz klein hacken und solche vorher mit in das Mehl und Butter einkneten, ehe man es abrührt, so ist solches vor-
trefflich gut. Diese Tunke schickt sich auch fast über
alles, als über gebratene Kapauen, gebratene und
gekochte Fische, insonderheit über Hechte, auch al-
lerhand Sorten feine Pasteten, wovon sie auch seyn
mögen, auch über abgeschwitzte Röchleins, Lamm-
fleisch und über alles, was man nur will.

Regula 31.

Muschel = Sose.

Man muß erstlich etliche rohe Muscheln aufma-
chen und aus den Schalen nehmen, und denn die-
selben mit etwas Scharlotten klein hacken, denn
ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll
Mehl und die gehackten Muscheln, nebst Lorbeer-
blättern, Citronen, Muskatblumen, dieses alles
zusammen in ein Geschirr durchgeknetet, und
denn mit ein wenig Brühe oder Fleischsuppe, oder
ein wenig Wein und von der Muschelsuppe zu
einer sämigen Tunke abgerührt, denn auch recht
naturell abgekochte Muscheln, erstlich den Bart
abgemacht, und zuletzt in die Sose gethan, so ist
sie recht und ebenfalls, wie die vorhergehende Au-
stersose, zu allen zu gebrauchen.

Regula 32.

Aufgezogene Butter, oder sämige Butterose.

Die Butter muß man vorher wohl auswaschen
und denn die Hälfte in einen Topf oder Pfanne
thun, nebst 2 bis 3 Löffel voll Wasser und einer
guten