

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 33. Rahm-Brühe, oder Sose.

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

guten Messerspiße voll Mehl, denn solches auf gelindem Feuer abgerührt, und mit dem Löffel die Butter immer in die Höhe gezogen, und denn die andere Hälfte Butter, so man zurück gelassen hat, muß man alle nach gerade Stückweise dazu thun, und wenn die letzte hinein und geschmolzen ist, so wird sie sämig und gut seyn, denn so muß man sie gleich abnehmen, sonst kaset oder rinnet sie leicht. Diese Sose ist gut über Fische, Fisch-Pasteten, besonders in eine Stockfisch-Pastete.

Regula 33.

Rohm = Brühe, oder Sose.

Man nimmt etwas ausgewaschene Butter, aber nicht so viel, als zu denen andern Sosen, weil sie mit fettem Rohm abgerührt wird, und also auch nur ganz wenig Mehl und ein paar Eyerdotter, denn etwas Peterfillie in Wasser einmal aufgekocht und klein gehackt, ein wenig gestoßene Mustatenblumen und ein wenig Salz, dieses zusammen durchgeknetet, und denn mit süßem Rohme abgerührt, so ist sie recht. Diese Sose gebraucht man insonderheit über gekochte Karutschen, Stockfisch-Pasteten, und womit man sie sonst geben will. Wenn man sie über Stockfisch, oder in eine Stockfisch-Pastete geben will, so kann ein wenig ganz fein gehackte Scharlotten oder Zwiebel daran gethan werden.

Regula 34.

Gelbe Wein-Sose mit Corinten.

Ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyer = Dotter, dieses zusammen durchgeknetet,
denn