

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 35. Eine andere Wein-Sose.

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

denn Citronschalen, Citronscheiben, rein gemachte Corinten, Muskatblumen und ein wenig Zucker, und denn mit Wein abgerührt, sollte sie von dem Wein nicht scharf genug werden, so kann man ein wenig Wein = Eßig zugießen. Diese Sose giebt man über Budding, verlorne Eyer und dergl.

Regula 35.

Eine andere Wein = Sose.

Ausgewaschene Butter, Eyerdotter und nur ganz wenig Mehl, gestoßene Muskatblumen, dieses zusammen durchgeknetet, und denn mit halb Wein und Wasser abgerührt, mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist sie recht, und wird über frische Dörsche, Forellen, Gründlings u. dergl. gegeben.

Regula 36.

Chocolad = Sose.

Man nehme ein Stück ausgewaschener Butter, 3 bis 4 Eyerdotter, und anstatt Mehl ein Viertelpfund fein gestoßener und durchgeseihteter Chocolade, dieses zusammen in einer Pfanne wohl durchgeknetet, und denn mit Wein und ein ganz wenig Wasser abgerührt, sollte es von der Chocolade nicht süß genug werden, so kann man noch ein wenig Zucker dazu thun, so ist es eine schöne Sose. Man kann sie auch über einen Budding, junge Ruchlein, Lauben u. dergl. geben.

Regula 37.

Sauerampfer = Brühe über Schollen, Bütte, Lammfleisch, Kalbfleisch, Kibschens und dergleichen.

Man nehme einige Hände voll Sauerampfer,