

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 37. Sauerampfer-Brühe über Schollen, Bütte, Lammfleisch, Kalbfleisch, Klöschens und dergleichen.

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, Kildschens und dergleichen.

Man nehme einige Hände voll Sauerampfer,

denselben wohl gewaschen, ein paar mal durchgehackt, und denn in einem verdeckten Topf in seiner eigenen Brühe gar schweizen lassen, denn ein Stück ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, ein paar Eyer-Dotter, solches zusammen in einer Pfanne durchgeknetet, und denn auch den Sauerampfer mit seiner Brühe dazu gethan, und so er nicht Masses genug bey sich haben möchte, ein wenig Wasser oder Fleisch = Suppe dazu gegossen, auch ein wenig Salz, Zucker und Muskat Blumen daran gethan, und denn zu einer sämigen Brühe abgerührt, so ist sie recht. Man kann auch Corinten darein thun, wenn man sie verändern will.

Regula 38.

Sauce = Hachee.

Man nehme Morcheln, Trüffeln, Champion, und auch, so man will, Pingeln und Pistacien, solches alles klein gemacht, und klein gehackt, denn muß man nach Reg. 16. ein wenig gelbbraun Mehl machen, und ganz fein gehackte Zwiebeln daran thun, und denn nebst den gehackten Ingredientien, auch ein wenig Citron = Schalen, solches alles zusammen durchgerührt, und denn mit ein wenig recht guter Brühe zu einer sämigen Tunke durchgekocht, und zuletzt Citron = Saft angedrückt, so ist sie recht. Diese Tunke ist sehr gut über oder unter ein Stück gekochtes Rindfleisch, imgleichen über alle Sachen, welche, nach Reg. 15. in einer Brasse gar gemacht werden.

Regula