

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 38. Sauce-Hachee.

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

denselben wohl gewaschen, ein paar mal durchgehackt, und denn in einem verdeckten Topf in seiner eigenen Brühe gar schwichen 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 Bräse gar gemacht werden.

Regula

Regula 39.

Brühe von Hammel- oder Kalbfleisch zu
Tunken.

Es ist bey Reg. 19. angezeigt, wie man sich ohne besondere Unkosten bey vorkommender Gelegenheit ein wenig kräftige Suppe oder Brühe zu Tunken verschaffen könne, so kann man auch nach dieser Regel, wenn man ein wenig Brühe oder Kraftsuppe bedarf, nur ein paar Scheiben schier Hammel- oder Kalbfleisch, oder ein paar Scheiben schier Ochsenfleisch, was man haben kann, mit ein paar Scheiben von Schinken in eine kleine Casseroll thun, nebst ein paar ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern und solches auf gelindem Feuer ganz braun einschwichen lassen, als wie man nach Reg. 13. sonst eine Brühe macht, hat man denn gar keine frische Fleischsuppe, so gieße man ein wenig kochend Wasser darauf und lasse es damit ein wenig kochen, denn durch einen kleinen Sieb gegossen, so kann man es zu Tunken gebrauchen, wie man will.

Und will man eine kleine Coullige oder sämige Kraftsuppe davon haben, so läßt man es nicht gar zu hochbraun einschwichen, und streuet ein wenig Mehl darüber, kurz aber vorher, ehe man das Masse darauf gießt, solches noch ein wenig zusammen durchbraten lassen, denn Suppe oder ein wenig kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht und denn durch einen kleinen Sieb gestrichen, so hat man gleich eine kleine Coullige oder kräftige Brühe, man drücke bey'm Anrich-